

GASTRONOMIC LIBRARY

Katherine Golden Bitting

**: panē nr̄m quodi-
dianū da nobis hodie :**

"Give us this day our daily bread"

*—the universal supplication of
all people in all times and places.*



Class _____

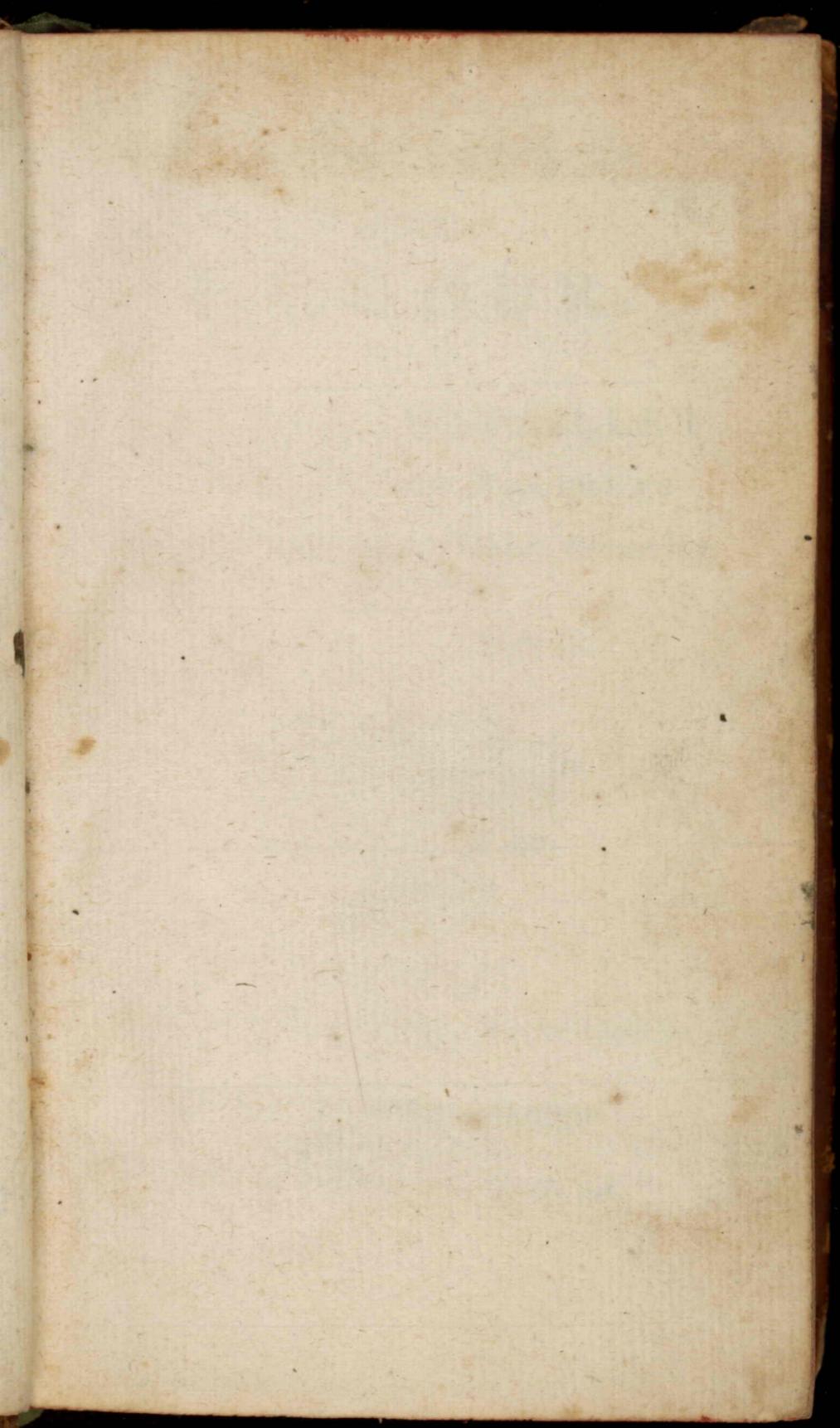
Book _____

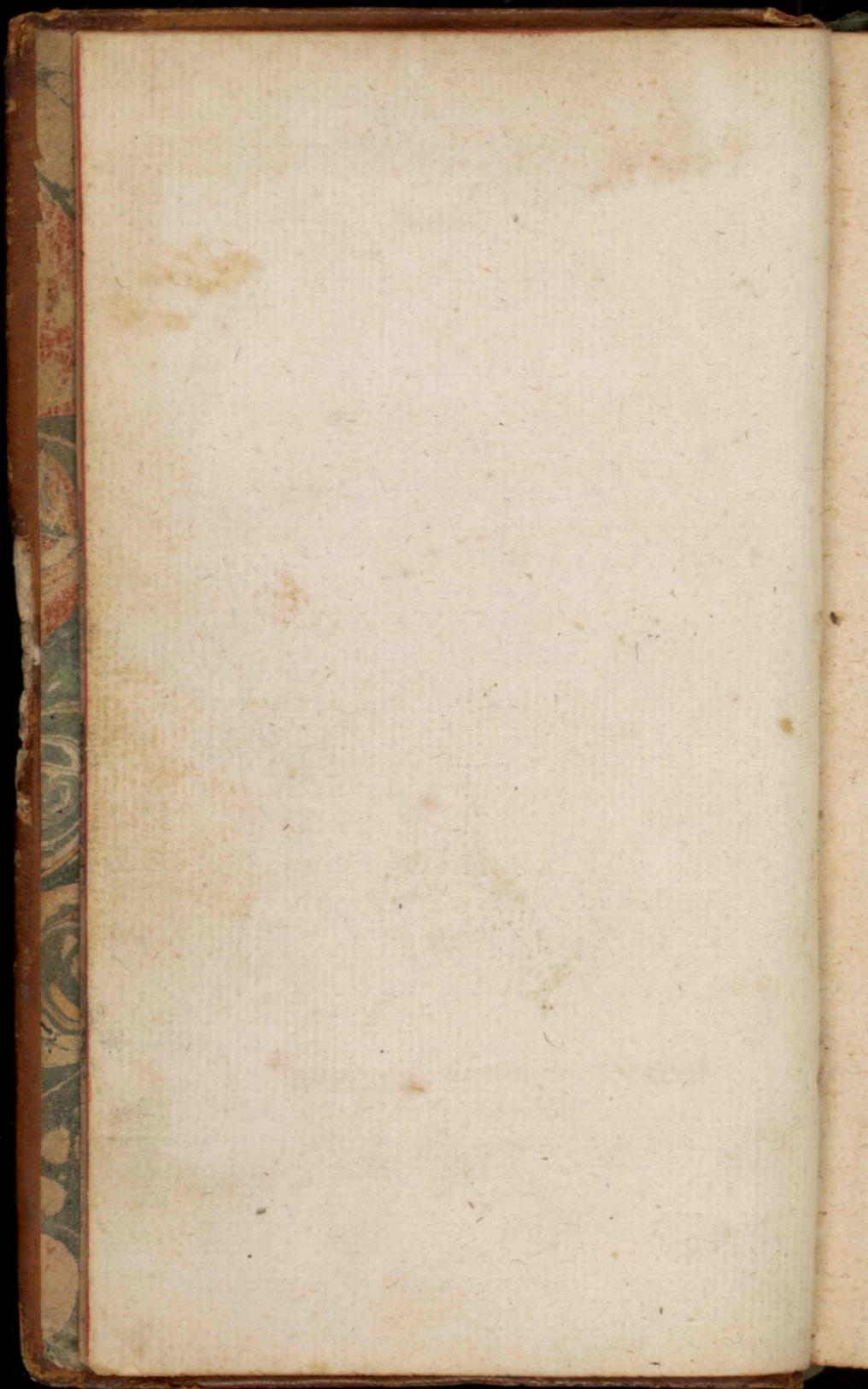
THE KATHERINE GOLDEN BITTING
COLLECTION ON GASTRONOMY

Presented by A. W. BITTING









LES SOUPERS

D E

LA COUR,

O U

L'ART DE TRAVAILLER

TOUTES SORTES D'ALIMENS

Pour servir les meilleures Tables, suivant les
quatre saisons.

TOME SECOND.



A PARIS,

Chez GUILLYN, Libraire, Quai des Augustins,
au Lys d'Or.

M. DCC. LV.

Avec Approbation & Privilège du Roi.

LES SOUVENS

LA COUR

OU

L'ART DE TRAVAILLER

LES ARTS DE LA MANÈGE

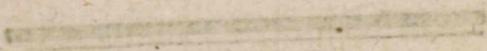
Par M. de la Vallée, Chevalier de l'Ordre de St. Louis, &c.

TOME SECOND.



PARIS

chez M. de la Vallée, Libraire, Palais National, ci-devant des Augustins, au Salon de Peinture.



M. D. C. L. V.

chez M. de la Vallée, Libraire, Palais National, ci-devant des Augustins, au Salon de Peinture.

TABLE

De ce qui est contenu dans ce
Volume.

CHAPITRE I.

D U C O C H O N .

D E la connoissance & dissection Cochon ,	Page .
Cochon de lait ,	3
Cochon de lait en Galantine ,	4
Cochon de lait au Moine-blanc ,	5
Cochon de lait au Pere Douillet ,	5
Roulades de Cochon de lait ,	8
Cochon de lait à la Béchamel ,	9
Paupiettes de Cochon de lait ,	10
Cochon de lait en Timbale ,	11
Hure de Cochon en Sanglier ,	12
Ballon de Cochon ,	13
Sain-Doux ,	14
Usage du sang de Cochon & autres ,	15
Petit-Salé ,	ibid.
Echinée à la Poivrade ,	16
Le Lard, comment le faire ,	ibid.
Tome II.	a

<i>Queues de Cochon de plusieurs façons,</i>	17
<i>Bas de foye ou Pieds de Cochon à la Sainte-Menehault,</i>	18
<i>Oreilles & Panaches de Cochon, de plusieurs façons,</i>	ibid.
<i>Boudin de Cochon,</i>	20
<i>Boudin de Saint Germain,</i>	21
<i>Boudin fin,</i>	ibid.
<i>Boudin blanc,</i>	22
<i>Boudin blanc commun,</i>	23
<i>Boudin de Foyes de Merlan,</i>	ibid.
<i>Boudin de Foyes gras,</i>	24
<i>Boudin d'Ecrévisse,</i>	25
<i>Boudin de Faisan,</i>	26
<i>Boudin de Lapin,</i>	27
<i>Cervelats fumés,</i>	ibid.
<i>Cervelats de plusieurs façons,</i>	28
<i>Saucisses de Cochon,</i>	29
<i>Saucisses en Crépinettes,</i>	ibid.
<i>Saucisses de Veau en Crépinettes,</i>	ibid.
<i>Saucisses aux Truffes,</i>	30
<i>Saucisses de plusieurs façons,</i>	ibid.
<i>Saucisses de Champagne,</i>	31
<i>Timbale de Boudin,</i>	ibid.
<i>Saucisses à la Marinierre,</i>	32
<i>Saucisses à la Saint Cloud,</i>	33
<i>Saucisses à la Sainte Menehault,</i>	ibid.
<i>Saucisses aux fines Herbes,</i>	34
<i>Saucisses au Gratin,</i>	ibid.
<i>Saucisses en Ragoût ou Purée,</i>	35
<i>Andouilles de Cochon,</i>	36
<i>Andouilles de Bœuf,</i>	37

T A B L E

<i>Andouilles à la Couënne,</i>	38
<i>Andouilles de Veau,</i>	ibid.
<i>Andouilles de Rouen,</i>	39
<i>Andouilles à l'Angloise,</i>	ibid.
<i>Andouilles de Gibier,</i>	40
<i>Andouilles à la Béchamel,</i>	41
<i>Andouilles de Poisson,</i>	42
<i>Andouilles à la Flamande,</i>	43
<i>Andouillettes de Veau au Parmesan,</i>	ibid.
<i>Saucissons de Sanglier,</i>	44
<i>Saucissons au Brodequin,</i>	45
<i>Façon de faire les Jambons,</i>	46
<i>Jambon de Mayence à la Mayence,</i>	ibid.
<i>Jambon en gelée,</i>	47
<i>Jambon au naturel,</i>	48
<i>Jambon rôti,</i>	ibid.
<i>Jambon à la Braïse,</i>	49
<i>Rôties & Cingara de Jambon,</i>	50
<i>Filets de Porc-frais,</i>	ibid.
<i>Côtelettes de Porcs-frais,</i>	51
<i>Langues fourées de Porc,</i>	ibid.

CHAPITRE II.

D E L' A G N E A U.

C onnoissance & dissection de l'Agneau,	52
Tête de l'Agneau à la Pluche verte,	53
Têtes d'Agneau à la Mordienne,	53

<i>Têtes d'Agneaux de plusieurs façons,</i>	54
<i>Têtes d'Agneaux au Pontife,</i>	55
<i>Têtes d'Agneaux à la Condé,</i>	56
<i>Issu d'Agneau de plusieurs façons,</i> <i>ibid.</i>	
<i>Epaule d'Agneau à la Dauphine,</i>	57
<i>Epaule d'Agneau à la Voisine,</i>	58
<i>Quartier d'Agneau en Crépine,</i> <i>ibid.</i>	
<i>Rot de bif d'Agneau au Monarque,</i>	59
<i>Quartier d'Agneau aux fines Herbes,</i>	60
<i>Quartier ou Rôt de Bif à la broche,</i>	61
<i>Quartier d'Agneau à la Reine,</i> <i>ibid.</i>	
<i>Côtelettes d'Agneau à la Provençale,</i>	62
<i>Côtelettes d'Agneau en Bigarure,</i> <i>ibid.</i>	
<i>Epigrame de Côtelettes d'Agneau,</i>	63
<i>Queues d'Agneau au Soleil,</i>	64
<i>Quartier d'Agneau en Saucissons,</i> <i>ibid.</i>	
<i>Carré d'Agneau à la belle Vue,</i>	65
<i>Du Chevreau ou Cabrit,</i>	66
<i>Des grosses Entrées, en Terrines & autres,</i>	<i>ibid.</i>
<i>Terrine à la Flamande,</i>	<i>ibid.</i>
<i>Terrine à l'Angloise,</i>	67
<i>Terrine de ce que l'on veut,</i>	68
<i>Terrine de Bécasse,</i>	69
<i>Terrine de Perdrix,</i>	<i>ibid.</i>
<i>Terrines de Queues de Mouton & ailerons au Coulis & Ragoût de Moutons,</i>	70
<i>Terrine de Volaille,</i>	72
<i>Terrine au Monarque,</i>	72
<i>Terrine de Lapreaux,</i>	74

T A B L E.

<i>Terrines de Macreuses au Jambon, & en maigre,</i>	v ibid.
<i>Terrine de Poisson,</i>	76
<i>Terrine à la Neuvaine,</i>	77
<i>Terrine de Saumon frais en gras & en maigre,</i>	ibid.
<i>Terrine de Saumon aux Ecrevisses,</i>	78
<i>Casserole au Ris,</i>	79
<i>Timbale de ce que l'on veut,</i>	80
<i>Différent Hochepot,</i>	81
<i>Salamales,</i>	82
<i>Financiere,</i>	83
<i>Chartreuse,</i>	86
<i>Marbré,</i>	87
<i>Corbillon,</i>	89
<i>Matelotte Royale,</i>	90
<i>Matelotte au consommé,</i>	92
<i>Matelottes de ce que l'on veut,</i>	ibid.
<i>Prussienne,</i>	93
<i>Matelotte au Général,</i>	94
<i>Matelotte aux oignons d'Hollande,</i>	95
<i>Gâteau de viande de ce que l'on veut,</i>	96
<i>Gâteau à l'Espagnol,</i>	97
<i>Composition de Panade pour toutes sortes de Viandes,</i>	98

CHAPITRE III.

DE LA VOLAILLE.

DE la connoissance de la Volaille & dissection, 98

Poulets en fricassée, 100

T A B L E.

<i>Fricassée de Poulets à la Fermiere,</i>	101
<i>Différentes Fricassées de Poulets,</i>	102
<i>Poulets à la Giblottes de plusieurs fa- çons,</i>	103
<i>Poulets à l'Etuvéé,</i>	104
<i>Poulets à la Cavaliere,</i>	105
<i>Poulets mignons aux Ecrévisses,</i>	106
<i>Poulets à la Perle,</i>	ibid.
<i>Poulets au vin de Champagne,</i>	107
<i>Poulets au Pontife,</i>	108
<i>Poulets à la Folette,</i>	109
<i>Poulets à la Belle-Vûe,</i>	110
<i>Poulets à la Mariée,</i>	ibid.
<i>Poulets à l'Italienne,</i>	111
<i>Poulets à l'Aspic,</i>	112
<i>Filets de Poulets à la Béchamel pan- nés,</i>	113
<i>Filets soufflés à la Béchamel,</i>	114
<i>Fleurons à la Brunette,</i>	115
<i>Poulets à la Bricoliere,</i>	116
<i>Petits Poussins aux Pavies,</i>	117
<i>Poulets à la Pierrettes,</i>	ibid.
<i>Fricassée de Poulets à la Bourdois,</i>	118
<i>Des Couleurs que l'on se sert à la Cui- sine,</i>	119
<i>Poulets Historiés,</i>	120
<i>Culottes de Poulets aux petits oignons,</i>	122
<i>Poulets en Ecrévisses,</i>	123
<i>Poulets à la broche avec ragoût de lé- gumes,</i>	124
<i>Poulets à la broche à différentes sauces,</i>	ibid.

T A B L E.

	vij
<i>Poulets à l'Excellence,</i>	125
<i>Poulets à la Jardiniere,</i>	127
<i>Poulets à la bonne Amie,</i>	ibid.
<i>Poulets en Papillottes,</i>	128
<i>Poulets à la Dauphine,</i>	129
<i>Poulets en Saucissons,</i>	130
<i>Poulets à l'Amiral,</i>	131
<i>Poulets à la Tartarre,</i>	133
<i>Poulets entre deux Plats,</i>	ibid.
<i>Poulets marinés,</i>	134
<i>Poulets à la Sainte Menebault,</i>	135
<i>Fricandeaux de Poulets à l'Espagnole,</i>	136
<i>Poulets au Verd-Pré,</i>	137
<i>Poulets à la Cardinal,</i>	ibid.
<i>Matelottes de Poulets à la broche,</i>	138
<i>Matelottes de Poulets à l'Anguille,</i>	139
<i>Matelottes de Poulets cuits,</i>	ibid.
<i>Grenadin de Poulets,</i>	140
<i>Poulets aux Truffes,</i>	141
<i>Poulets à la liaison aux petits œufs com- posés,</i>	142
<i>Poulets à la Saint Cloud,</i>	143
<i>Poulets à la Villageoise,</i>	144
<i>Poulets au Gratin,</i>	145
<i>Poulets en Surtout,</i>	ibid.
<i>Poulets à la Reine,</i>	146
<i>Poulets à l'Angloise,</i>	147
<i>Poulets au Céladon,</i>	148
<i>Poulets en Caisses,</i>	149
<i>Poulets au Roumestec.</i>	150
<i>Cuisses de Poulets à différentes sauces & ragoûts.</i>	ibid.

viiij T A B L E.

<i>Poulets à la Duchesse,</i>	151
<i>Poulets à la Poële,</i>	152
<i>Poulets aux petits Pois,</i>	153
<i>Poulets au Parmesan,</i>	ibid.
<i>Poulets au blanc mangé,</i>	154
<i>Poulets au Verjus,</i>	155
<i>Poulets au Sultan,</i>	156
<i>Poulets à la Favorite,</i>	157
<i>Poulets en Salade,</i>	158
<i>Poulets mignons aux Pistaches,</i>	ibid.
<i>Matelotte de Poulets aux Racines,</i>	159
<i>Poulets glacés,</i>	160
<i>Poulets à la Paysanne,</i>	161
<i>Poulets au Pere Douillet,</i>	162
<i>Poulets à l'Indienne,</i>	163
<i>Poulets à la Marmotte,</i>	164

 C H A P I T R E I V.

D U D I N D O N.

D Indons à la broche à différens	
<i>Ragoûts,</i>	165
<i>Dindon farcis d'oignons & petit lard,</i>	166
<i>Dindon au Pere Douillet,</i>	167
<i>Dindon en Galantine,</i>	168
<i>Dindon à la Daube,</i>	169
<i>Daube de Dindon fouré,</i>	170
<i>Dindon au court-Bouillon,</i>	ibid.
<i>Dindons farcis de truffes à l'Espagnole,</i>	171

T A B L E

<i>Dindon en Timbale,</i>	172
<i>Dindon à l'écarlatte,</i>	173
<i>Dindon à la Mayence,</i>	ibid.
<i>Dindon à la Poële,</i>	174
<i>Dindon farci de Saucissons & Marons,</i>	175
<i>Salmi de Dindon,</i>	176
<i>Cuisses de Dindon à la Gendarme,</i>	ibid.
<i>Cuisses de Dindon à la Provençale,</i>	177
<i>Aïles & cuisses de Dindon glacées,</i>	178
<i>Cuisses de Dindon à la Sainte-Mene-</i> <i>houl,</i>	ibid.
<i>Cuisses de Dindon à la Sauce Robert,</i>	179
<i>Filets de Dindon de plusieurs façons,</i>	ibid.
<i>Cuisses de Dindon en surprise,</i>	180
<i>Cuisses de Dindon en façon de cuisses</i> <i>d'oyes,</i>	181
<i>Pâtés de Dindon à la Sainte Menehoul,</i>	182
<i>Pattes de Dindon de différentes façons,</i>	ibid.
<i>Pattes de Dindon en gelée à l'Estragon,</i>	183
<i>Des Pigeons,</i>	184
<i>Fricassée de Pigeons à la Poulette,</i>	185
<i>Fricassée de Pigeons au coulis,</i>	186
<i>Fricassée de Pigeons aux petits pois,</i>	187
<i>Fricassée de Pigeons à la paysanne,</i>	188
<i>Pigeons en Surtout,</i>	189
<i>Pigeons au Soleil,</i>	190
<i>Pigeons fourés aux pistaches,</i>	191

<i>Pigeons au court-bouillon,</i>	192
<i>Pigeons à la Sainte Menehoult,</i>	193
<i>Pigeons glacés aux légumes,</i>	ibid.
<i>Pigeons à la Périgord au gratin,</i>	195
<i>Pigeons au Cingara,</i>	196
<i>Pigeons à la broche à différentes sauces & ragoûts,</i>	197
<i>Pigeons au Basilic de plusieurs façons,</i>	198
<i>Pigeons à la braise à différens ragoûts,</i>	199
<i>Pigeons en hoche-pot à l'Espagnole,</i>	ibid.
<i>Pigeons à la Bry à l'Italienne,</i>	200
<i>Pigeons en crépine au Pontife,</i>	201
<i>Pigeons aux Ecrévisses,</i>	202
<i>Pigeons à la crème aux Ecrévisses, & au beurre d'écrévisses,</i>	203
<i>Pigeons accompagnés, aux Ecrévisses,</i>	20
<i>Pigeons à la Charmante,</i>	20
<i>Pigeons au Parmesan,</i>	20
<i>Pigeons au Gratin,</i>	ibid.
<i>Pigeons au Monarque,</i>	207
<i>Pigeons en surprise à la Ravigotte,</i>	208
<i>Pigeons à la crème,</i>	209
<i>Pigeons à la Tiare,</i>	210
<i>Pigeons aux Aîles, aux Grenadins,</i>	211
<i>Pigeons à la Brunette,</i>	212
<i>Pigeons au Révérend,</i>	213
<i>Pigeons à la hâte,</i>	ibid.
<i>Pigeons aux oignons en crépine,</i>	214
<i>Pigeons à la Martine,</i>	215
<i>Pigeons à la Daube,</i>	216

T A B L E

	xj
<i>Pigeons à la poële,</i>	217
<i>Pigeons à la Crapaudine,</i>	ibid.
<i>Pigeons au Fenouil,</i>	218
<i>Pigeons à l'Eminence,</i>	219
<i>Pigeons à l'Allemande,</i>	220
<i>Pigeons en Matelotte,</i>	ibid.
<i>Pigeons à l'Echalotte,</i>	221
<i>Pigeons au beurre de Montpellier,</i>	222
<i>Pigeons à la Princesse,</i>	ibid.
<i>Compote de Pigeons au sang,</i>	223
<i>Timbale de Pigeons au fumé.</i>	224
<i>Timbale de Pigeons en pâte,</i>	223
<i>Poupeton de Pigeons aux Choux-fleurs,</i>	226
<i>Pigeons au gros René,</i>	227
<i>Pigeons à la moëlle,</i>	228
<i>Pigeons à la Provençale,</i>	229
<i>Pigeons en Hérisson,</i>	ibid.
<i>Pigeons à l'Intendante,</i>	230
<i>Pigeons au jus de Citron,</i>	232

DES CANARDS. CANETONS,
OYES, ET OISONS.

<i>Canards aux petits pois,</i>	ibid.
<i>Canetons roulés,</i>	233
<i>Canetons en Hatereau,</i>	234
<i>Canetons farcis,</i>	ibid.
<i>Canetons de Rouen à la broche,</i>	235
<i>Canetons à l'Italienne,</i>	236
<i>Canetons en fricandeau,</i>	237
<i>Canetons à la purée verte,</i>	ibid.
<i>Canard en Timbale,</i>	239

<i>Canard à la Romaine,</i>	240
<i>Canard à la Nivernoise,</i>	ibid.
<i>Canards au court-bouillon,</i>	241
<i>Canard aux Navets,</i>	242
<i>Grenadin de Canard à la Royale,</i>	243
<i>Canards à la Daube,</i>	244
<i>Macedoine de Canard,</i>	ibid.
<i>Canard de plusieurs façons,</i>	245
<i>Canards à la Prussienne,</i>	246
<i>Filets de Canards de plusieurs façons,</i>	247
<i>Oyes & Oisons de plusieurs façons,</i>	248
<i>Cuisses & ailes d'Oyes, comment les conserver,</i>	249
<i>Cuisses & ailes d'Oyes de plusieurs fa- çons,</i>	251
<i>Oyes à l'Angloise,</i>	252
<i>Oye à la Daube,</i>	ibid.
<i>Oye à la Carmagnole,</i>	253
<i>Oye diversifiée,</i>	254
<i>Pieds d'Oyes en cristaux,</i>	255
<i>Des Poulardes, Chapons & Poules,</i>	256
<i>Poularde au gros sel,</i>	257
<i>Poularde au court-bouillon,</i>	258
<i>Poularde au Réveil,</i>	259
<i>Poularde à la Royale,</i>	ibid.
<i>Poularde à la Servante,</i>	260
<i>Poularde au Duc,</i>	261
<i>Poularde à la Reine,</i>	262
<i>Poularde en Canon,</i>	263
<i>Poularde frite,</i>	264
<i>Poularde en Cingarat,</i>	ibid.

T A B L E. xiiij

<i>Poularde à la Sainte Menebault,</i>	265
<i>Poularde à la Tartare,</i>	266
<i>Poularde aux Ecrévisses,</i>	267
<i>Poularde au point du Jour,</i>	268
<i>Poularde à toutes sortes de ragoûts,</i> & <i>& sauces,</i>	269
<i>Poulardes aux Truffes,</i>	270
<i>Grenadin d'une Poularde,</i>	271
<i>Filets de Poularde à l'Angloise,</i>	272
<i>Poularde à la poële,</i>	273
<i>Poularde à la Muette,</i>	ibid.
<i>Poularde au sang,</i>	274
<i>Filets de Poularde à la Poulette,</i>	275
<i>Filets de Poularde de plusieurs façons,</i>	276
<i>Poularde glacée,</i>	277
<i>Poularde en crépine,</i>	ibid.
<i>Poularde en Galantine,</i>	278
<i>Poularde à la Silvie,</i>	279
<i>Poularde à la Financiere,</i>	280
<i>Cuisses de Poulardes accompagnées,</i>	ibid.
<i>Filets de Poularde soufflée à la Bécha-</i> <i>mel,</i>	281
<i>Filets de volaille & d'écrévisses à la</i> <i>Béchamel,</i>	282
<i>Poularde au Miroir,</i>	283
<i>Cuisses de Poularde à l'Eventail,</i>	284
<i>Cuisses de Poulardes au Quadril,</i>	286
<i>Chamoise,</i>	287
<i>Rissolles à la Béchamel,</i>	290
<i>Hochepot de Poularde,</i>	291
<i>Poulardes au vin de Champagne,</i>	292

<i>Poulardes en Hérifson,</i>	ibid.
<i>Poularde au Fumé,</i>	293
<i>Poulardes en Chipoulate,</i>	294
<i>Cuisses de Poulardes aux Truffes,</i>	295
<i>Cuisses de Poulardes à la Cendre,</i>	296
<i>Cuisses de Poulardes au Prince,</i>	ibid.
<i>Cuisses de Poulardes à la Gendarme,</i>	297
<i>Cuisses de Poulardes au Sultan,</i>	298
<i>Poires de Poulardes aux Truffes,</i>	ibid.
<i>Cuisses de Poulardes en gelée,</i>	299
<i>Cuisses de Poulardes au Consommé,</i>	300
<i>Culottes de Poulardes à l'Italianne,</i>	301
<i>Filets de Poularde à la Pompadour,</i>	302
<i>Quenelles de Poularde,</i>	303
<i>Cuisses de Poularde Bachique,</i>	304
<i>Poule de Coq en Etoile,</i>	305
<i>Poule de Coq à la Choisi,</i>	305
<i>Campine à la bigarure,</i>	ibid.
<i>Balottes de cuisses de Poularde,</i>	306
<i>Aïlerons de Poulardes au Monarque,</i>	ibid.
<i>Aïlerons à la Persillade,</i>	307
<i>Aïlerons glacés,</i>	ibid.
<i>Aïlerons en Crépines,</i>	308
<i>Aïlerons à la Chipoulate,</i>	309
<i>Aïlerons à la Poulette Allemande,</i>	310
<i>Aïlerons à la Cendre,</i>	311
<i>Aïlerons en fricassée au blanc,</i>	ibid.
<i>Aïlerons au Basilic,</i>	312
<i>Aïlerons marinés,</i>	ibid.
<i>Aïlerons à différentes sauces & ragouts,</i>	

T A B L E.

XV

<i>Aïlerons à la Suisse,</i>	314
<i>Aïlerons à la Purée,</i>	ibid.
<i>Aïlerons composés,</i>	315
<i>Terrine d'Aïlerons aux Marons,</i>	316
<i>Aïlerons aux petits oignons & parmesan,</i>	ibid.
<i>Aïlerons à la Servante</i>	317
<i>Aïlerons aux fines herbes,</i>	ibid.
<i>Aïlerons à la Pluche verte,</i>	318
<i>Aïlerons à la Sainte Menehoult,</i>	319
<i>Aïlerons aux petits pois,</i>	ibid.
<i>Aïlerons à l'Espagnole,</i>	320
<i>Aïlerons aux Ecrévisses,</i>	321
<i>Aïlerons de Poulardes au Soleil,</i>	ibid.
<i>Aïlerons à la Villeroy,</i>	322
<i>Crêtes en fricassées au blanc,</i>	ibid.
<i>Crêtes à la Robert,</i>	323
<i>Crêtes en Pagode, au vin de Champagne,</i>	323
<i>Crêtes au Réveil,</i>	325
<i>Crêtes en Matelotte,</i>	ibid.
<i>Crêtes au verd pré,</i>	326
<i>Crêtes à plusieurs sauces,</i>	327
<i>Crêtes au gratin glacées de parmesan,</i>	ibid.
<i>Crêtes au coulis de safran,</i>	328
<i>Crêtes farcies,</i>	329
<i>Des Foyes gras,</i>	330
<i>Foyes gras à plusieurs sauces,</i>	ibid.
<i>Foyes gras aux oignons & parmesan,</i>	331
<i>Foyes gras en crépine,</i>	ibid.
<i>Foyes gras en Groupe,</i>	332

<i>Foyes gras en tourte, ou petits patés,</i>	333
<i>Hatelets de foyes gras de différentes façons,</i>	ibid.
<i>Foyes gras à la Cendre,</i>	334
<i>Foyes gras en Caisses,</i>	335
<i>Foyes gras à l'Espagnole.</i>	336
<i>Foyes gras à la Duchesse,</i>	336
<i>Coquilles de Foyes gras en Surtout,</i>	337
<i>Foyes gras en ragoût,</i>	338
<i>Foyes gras aux fines herbes,</i>	ibid.
<i>Foyes gras au Four,</i>	339
<i>Foyes gras à la Mayence,</i>	ibid.
<i>Foyes gras à la de Nevers,</i>	340

DE LA VENAISON OU VIANDE
NOIRE, 340

DU SANGLIER OU COCHON
SAUVAGE, 341

<i>Sanglier à la daube,</i>	ibid.
<i>Hure de Sanglier à la braise,</i>	342
<i>Sanglier à la poivrade,</i>	343
<i>Sanglier en petit Salé,</i>	344
<i>Sanglier en Haricot,</i>	345
<i>Sanglier à la Mode,</i>	ibid.
<i>Boudin de Sanglier,</i>	346
<i>Saucissons de Sanglier,</i>	347

MARCASSIN, 348

DU CERF, BICHE, DAIM,
CHEVREUIL ET FAON, *ibid.*

DU GIBIER EN GÉNÉRAL, 349

<i>Lapreaux en Cailles,</i>	<i>ibid.</i>
<i>Lapreaux au Pontife,</i>	350
<i>Lapreaux à l'Italienne,</i>	351
<i>Lapreaux à l'Escalope,</i>	<i>ibid.</i>
<i>Lapreaux en Galantine,</i>	352
<i>Lapreaux aux pois,</i>	353
<i>Poutin de Lapreaux,</i>	354
<i>Roulades de Lapreaux,</i>	355
<i>Lapreaux en Papillottes,</i>	356
<i>Lapreaux marinés,</i>	<i>ibid.</i>
<i>Lapreaux en fricassée,</i>	357
<i>Filets de Lapreaux au Gratin,</i>	358
<i>Cuisses de Lapreaux à la Dauphine,</i>	<i>ibid.</i>
<i>Filets de Lapreaux en surprise,</i>	359
<i>Lapreaux en ragoût de plusieurs façons,</i>	360
<i>Lapreaux à la broche, aux fines herbes,</i>	361
<i>Lapreaux à la Provençale,</i>	<i>ibid.</i>
<i>Lapreaux en Timbale,</i>	362
<i>Lapreaux en Grenadins,</i>	363
<i>Lapreaux en pagotte,</i>	364
<i>Lapreaux en Matelottes,</i>	365
<i>Filets de Lapreaux mêlés,</i>	<i>ibid.</i>
<i>Filets de Lapreaux au Jambon,</i>	366
<i>Lapreaux en Hachis,</i>	<i>ibid.</i>
<i>Lapreaux en Racourci,</i>	367

<i>Filets de Lapreaux grillés,</i>	368
<i>Lapreaux à la Servante,</i>	369
<i>Filets de Lapreaux à la Saint Cloud,</i>	ibid.
<i>Lapreaux en crépine,</i>	370
<i>Filets de Lapreaux en profitrole,</i>	ibid.
<i>Lapreaux au Monarque,</i>	371
<i>Lapreaux en Salade,</i>	372
<i>Cuisses de Lapreaux au vin de Cham-</i> <i>pagne,</i>	ibid.
<i>Terrine de Lapin à la purée & petit lard,</i>	373
<i>Lapin au Pere Douillet,</i>	374
<i>Terrine de Lapin à la Paysanne,</i>	375
<i>Lapins en Paupiettes,</i>	376
<i>Filets de Lapreaux à la Horly,</i>	377
<i>Lièvre en Terrine à la Daube,</i>	ibid.
<i>Lièvre au Sang,</i>	378
<i>Roulades de Lièvre,</i>	ibid.
<i>Filets de Levreaux à l'Escalope à la</i> <i>broche,</i>	380
<i>Filets de Levreaux à la Provençale,</i>	381
<i>Gateau de Lievre,</i>	ibid.
<i>Côtelettes de Levreau,</i>	382
<i>Filets de Lièvre à la poivrade,</i>	383
<i>Filets de Lièvre en civet, à la broche,</i>	384
<i>Levreaux au Chevreuil,</i>	385
<i>Lièvre à la Polonoise,</i>	386
<i>Lièvre en Haricot,</i>	ibid.
<i>Levreau en crépine,</i>	387
<i>Boudin de Levreau,</i>	388
<i>Filets de Levreau aux légumes,</i>	389

T A B L E. Six

Filets de Leveaux aux anchois, *ibid.*

Leveaux à la Minute, 390

Filets de Leveaux à différentes sauces,

391

DES RAMEREAUX, *ibid.*

Ramereaux à la poële, 392

Ramereaux à différentes sauces, *ibid.*

Ramereaux à l'Allemande, 393

Ramereaux aux Fenouil, 394

DES TOURTEREAUX ET
TOURTERELLES, *ibid.*

Tourtereaux au vin de Champagne, 395

Tourtereaux aux Truffes, *ibid.*

Tourtereaux de plusieurs façons, 396

DE LA BÉCASSE, BÉCASSINE
ET BÉCAUX, 397

*Bécasses, Bécassines, & Bécaux à la
broche, à différentes sauces*, *ibid.*

Salmis de Bécasses, 398

*Salmis de Bécasses à la Sainte Mene-
hault*, 399

Salmi à la Huingue, *ibid.*

Bécassines à la Duchesse, 400

Bécaux au Pontife, *ibid.*

Bécaux à la Périgord, 401

Bécaux au Salmi de Provence, 402

Bécaux à l'impromptu, *ibid.*

Bécaux à l'Estoufade, 403

Filets de Bécasses au jus de Canard,
ibid.

Bécassines aux Truffes, 404

Bécasses aux Olives, ibid.

Bécasses en ragoût, au coulis de Bécasses, 405

Bécasses à la Poulette, aux Huitres,
406

DES ALOUETTES OU
MAUVIETTES, 406

Alouettes de différentes façons, ibid.

Mauviettes en Cerises, 407

Alouettes au Gratin, 408

Alouettes à la poêle, 409

Mauviettes en Salmi, ibid.

Alouettes en Surtout, 410

Alouettes au coquetier de Grenade, ibid.

Des Pluviers, Vanneaux, & Grives,
412

Pluvier à la Périgord, ibid.

Pluviers en Ragoût en Entrée de broche,
413

Pluviers au Gratin, ibid.

Grives à l'Angloise, 414

Grives à la Gendarme, 415

Grives au vin de Champagne, ibid.

DES OISEAUX DE RIVIERE, ROUGES
ET SARCELLES, 416

*Sarcelles, Oiseau de riviere & rouge
en entrée de broche à différens Ra-
goûts*, ibid.

T A B L E. xxj

<i>Filets d'Oiseaux de riviere , Rouges & Sarcelles à la Provençale ,</i>	417
<i>Filets d'Oiseaux de Riviere à différentes sauces ,</i>	418
<i>Faisan à différens Ragoûts & sauces ,</i>	419
<i>Filets de Faisan à l'Echalotte ,</i>	420
<i>Faisan en Timbale ,</i>	ibid.
<i>Faisan en Salmi ,</i>	422
<i>Salmis de Faisan sans acide ,</i>	ibid.
<i>Faisan en Gondolle ,</i>	423
<i>Faisan à la Muette ,</i>	424
<i>Filets de Faisan à la Minute ,</i>	ibid.
<i>Semelle de Faisan à la Conti ,</i>	425
<i>Semelles de Faisan aux Truffes ,</i>	ibid.
<i>Cailles à la Flamande ,</i>	426
<i>Cailles accompagnées ,</i>	ibid.
<i>Cailles au Laurier ,</i>	427
<i>Cailles à la Cendre ,</i>	428
<i>Cailles en Matelotte ,</i>	429
<i>Cailles à la Royale ,</i>	430
<i>Cailles au Gratin ,</i>	ibid.
<i>Cailles à l'Intendante ,</i>	431
<i>Cailles à la Mayence ,</i>	432
<i>Cailles au Pere Douillet ,</i>	433
<i>Cailles en Caisnes ,</i>	ibid.
<i>Cailles à la Crapaudine ,</i>	434
<i>Cailles en ragoût à la Poulette ,</i>	435
<i>Cailles en Terrine à la purée & petit lard ,</i>	436
<i>Cailles frites ,</i>	437
<i>Cailles à l'Angloise ,</i>	ibid.
<i>Petites Timbales de Cailles ,</i>	438
<i>Cailles aux Truffes ,</i>	439
<i>Cailles à l'Impromptu ,</i>	440

DES PERDREAUX ET PERDRIX	ibid.
Perdreaux à la broche à différentes sauces & ragoûts,	441
Perdreaux à l'Angloise,	ibid.
Perdreaux à la Servante,	442
Perdreaux à la Madelaine,	ibid.
Perdreaux grillés aux fines herbes,	443
Perdreaux à la Provençale,	444
Perdreaux au Pontife,	ibid.
Perdreaux au Fumet,	445
Perdreaux au Consommé,	446
Perdreaux à la poêle de Périgord,	ibid.
Salmis de Perdreaux à la Bourgeoise,	447
Salmis de différentes façons,	448
Perdreaux en Cuvette,	449
Perdreaux à la Dauphine,	450
Perdreaux au Citron,	ibid.
Perdreaux glacés,	451
Perdreaux à la Polonoise,	452
Hachis de Perdreaux au Gratin,	453
Hachis de Perdreaux au naturel,	454
Perdrix à la braise à différens ragoûts,	ibid.
Perdrix à la Villeroi,	455
Perdrix en terrine à la purée,	456
Biberot de Perdreaux,	457
Perdreaux à la Mandui,	458
Perdreaux à la Jardiniere,	ibid.
Hachis à la Turquie,	ibid.
Perdrix à la daube Cécilienne,	459
Fin de la Table.	



LES SOUPERS
DE
LA COUR.

CHAPITRE. I.
DU COCHON.

*De la connoissance & dissection
du Cochon.*



L faut choisir le Cochon d'une chair ferme & rougeâtre ; qu'il n'ait aucun mauvais goût , & ne sente point l'échauffé. Celui qui est ladre , n'est pas bon ; il est aisé de le connoître par des petites taches blanches qui sont dans la chair. Le Cochon de six à huit

Tome II.

A

mois est bon pour faire le petit salé & à rotir; celui d'un an ou quinze mois meilleur pour le lard & la panne: Le cochon de lait ne doit point être mangé avant trois semaines. Il faut l'échauder sortant de dessous la mere. Tout ce que l'on employe pour cervelats, faucifions, boudinailles veut être fait nouvellement; parce que si vous le laissez vieillir; ils sont sujets à s'échauffer, & se crever. La dissection pour la hure se fait en coupant du côté des oreilles jusqu'aux bajoux. Le chignon se sert par petites tranches minces; le jambon se coupe en travers par petites tranches, & toujours du gras & du maigre; le filet, le carré & l'échignée se coupent en travers par petites tranches minces; le Sanglier comme le cochon; le Cochon de Lait, il faut commencer par couper la tête pour la séparer en deux, après avoir ôté les deux oreilles; ensuite vous ôtez l'épaule & la cuisse gauche, après l'épaule & la cuisse droite; levez-en toutes les peaux pour les servir croquantes. Les côtes, les morceaux près du col & les jambes sont des morceaux très délicats; l'épine du dos se coupe en deux, le côté des côtes qui y reste attaché se sert par petits

morceaux. La dissection du Marcassin se fait comme celle du cochon de lait.

Cochon de lait rôti.

Saignez le cochon de lait à la gorge & enfoncez le couteau bien avant pour qu'il lui atteigne le cœur & meure plutôt ; cela le rend plus aisé à échauder mettez de l'eau dans un grand chaudron sur le feu ; quand elle est plus que tiède, vous mettez le cochon en le tenant par les pieds de derriere pour le toujours remuer jusqu'à ce qu'en frotant la queue le poil quitte aisément ; alors vous l'ôtez de l'eau pour le mettre sur une table, & le frotez promptement avec la main à force de bras pour en ôter tout le poil ; après qu'il est bien échaudé vous le lavez & le vuidez pendant qu'il est encore chaud ; ôtez tout ce qu'il a dans le corps, à la réserve des rognons, trouffez-le avec trois brochettes en en mettant une aux pieds de derriere, & la troisième aux rognons, en y faisant tenir un bouquet de persil, ciboules, deux gouffes d'ail, thim, laurier, basilic, assaisonnez le dedans de sel, poivre ; embrochez-le après l'avoir bien essuyé avec un linge ; coupez légèrement la peau auprès du col, au-

Grosse
Entrée
en roti.

4 LES SOUPERS:

près des cuisses & des épaules, pour empêcher qu'elle ne se déchire encuisant; quand il commence à s'échauffer, frotez-le par tout & souvent jusqu'à ce qu'il soit cuit avec de l'huile fine que vous mettez avec quelques plumes ou doroir; servez-le bien cuit, & la peau croquante.

Cochon de Lait en Galantine.

Entre-
nés.
froid.

Après avoir échaudé le cochon de lait, comme le précédent; coupez-en la tête & les pieds; levez la peau le plus proprement que vous pouvez sans la déchirer; désossez toute la chair, prenez-en une partie pour en faire une farce avec graisse de bœuf, mie de pain desséchée avec de la crème, sel, fines épices, cinq ou six jaunes d'œufs crus, persil, champignons hachés; coupez des filets de jambon, de lard, des filets de la chair de cochon de ce que vous n'aurez pas mis dans la farce, filets de truffes; prenez la peau du cochon que vous étendez sur une table bien propre; mettez-y dessus la moitié de votre farce & sur la farce vous y arrangerez un filet de jambon, un filet de lard, un filet de truffes, un filet de cochon, un filet de pistache

pistaches, un filet de jaunes d'œufs durs, un filet d'amandes douces; continuez de cette façon jusqu'à ce que toute la peau du cochon soit couverte; ensuite vous étendrez dessus les filets le restant de la farce, unissez avec un couteau trempé dans de l'œuf battu; roulez bien la peau & l'enveloppez de bardes de lard & une étamine; ficelez la galantine & la mettez cuire avec bon bouillon, une bouteille de vin blanc, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, trois cloux de girofle, thim, laurier, basilic; faites-cuire à petit feu & réfrigir dans la braise; servez sur une serviette.

Cochon de Lait au Moine Blanc.

Echaudez un cochon de lait bien blanc; ensuite désossez-le à fort fait, à la réserve de la tête & des pieds; prenez garde de percer la peau; faites une farce avec de la ruelle de veau, graisse de bœuf; mie de pain desséchée avec de la crème, persil, ciboules, champignons hachés, sel, fines épices; liez de six jaunes d'œufs crus, coupez du lard & jambon crus en tranches & les mêlez dans la farce. Farcis-

Entrée
ou En-
trée
froid.

fez le tochon de lait , & lui donnez la même forme que s'il étoit entier ; ficelez-le pour que la farce ne forte pas ; mettez des bardes de lard sur le dos du cochon , & l'enveloppez d'une serviette pour le faire cuire avec une pinte de vin blanc , du bouillon , un bouquet de persil , ciboules , ail , cloux de girofle , thim , laurier , basilic , tranches d'oignons , zestes de racines , fel , poivre ; la cuisson faite , si vous la servez pour entrée après l'avoir égoutée & essuyée de sa graisse ; mettez-y dessus la sauce que vous jugerez à propos. Si c'est pour entremêt , laissez le refroidir dans sa cuisson ; ensuite vous ôtez la serviette & les bardes de lard , passez légèrement le couteau par dessus pour enlever la graisse qui peut rester , & qu'il soit bien blanc ; servez sur une serviette , & du persil verd autour.

Cochon de Lait au Pere Douillet.

Grande
Entremêt
freid.

Ayez un cochon de lait bien échaudé ; videz-le & le troussiez comme pour le mettre à la broche ; prenez une poissonniere juste à sa grandeur , foncez-la avec des tranches de veau mettez le cochon de lait dessus , le do

en dessous ; garnissez les tours avec un trumeau de bœuf ; coupez par petits morceaux , quatre pieds de veau blanchis , un jaret de veau , un com bien de jambon , un gros bouquet de persil , ciboules , deux gouffes d'ail , quatre échalottes , une grande feuille de laurier , thim , basilic , cinq cloux de girofle , le quart d'une muscade , peu de sel & gros poivre ; couvrez de bardes de lard , mouillez avec une bouteille de vin blanc , & trois fois autant de bouillon , couvrez la poissonniere , & la mettez sur un bon feu pour faire cuire pendant une heure & demie ; ayez soin de voir de tems en tems pour qu'il ne cuise point trop , parce qu'il se déchireroit ; lorsqu'il est cuit vous le retirez en douceur sur un grand plat ; mettez tout ce qui reste dans la poissonniere dans une marmite pour rachever de cuire la viande à petit feu. Il faut prendre la poissonniere que vous faites nettoyer , & mettez dans le fond des belles tranches de persil crud & bien verd , une douzaines de grosses écrevisses blanchies ; laissez leur toutes leurs pates , arrangez le persil & les écrevisses en dessein ; ensuite vous couchez dessus le cochon

8 LES SOUPERS

de lait dans toute sa grandeur le dos en dessous, lorsque la viande qui est dans la marmitte est cuite, vous passez le bouillon dans un tamis ferré; ayez soin de le bien dégraisser, & le mettez dans une casserole avec des tranches de citron la peau ôtée, ajoutez-y huit blancs d'œufs fouettés avec les coquilles; faites bouillir jusqu'à ce que le bouillon soit clair & assez fort pour former une gelée; après vous le passez au travers d'une serviette ouverte, & le mettez dans la poissonniere avec le cochon: Il faut qu'il y en ait assez pour qu'il trempe dedans; mettez la poissonniere dans un endroit frais, pour que la gelée se prenne promptement, lorsque vous êtes prêt à le servir. Ayez de l'eau chaude que vous mettez dans un vaisseau convenable, pour que vous y puissiez tremper le cul de la poissonniere: Il ne faut que le tems d'en faire la gelée, & le renverser promptement dans le plat que vous devez servir garni d'une serviette.

Roulades de cochon de Lait.

Entrée Otez la tête & les pieds au cochon de lait, coupez le reste du corps en

DE LA COUR. 9

quatre morceaux égaux, & les défendez à fort fait ; mettez dessus chaque morceau de la mie de pain mêlée du lard rapé, trois jaunes d'œufs crus, persil, ciboules, échalottes, champignons, le tout haché, sel, gros poivre ; roulez-les & les ficelez pour les faire cuire entre des bardes de lard, un demi-septier de vin de Champagne, un peu de bon bouillon ; faites cuire à petit feu, prenez le fond de la sauce que vous dégraissez, passez au tamis, ajoutez y un peu de coulis pour la lier ; faites réduire au point d'une sauce, un jus de citron en servant sur les roulades.

Cochon de Lait à la Béchamel.

Prenez les débris d'un cochon de lait cuit à la broche que l'on a défervi Mors-
d'œuvre de la table ; coupez-les en filets & les mettez dans une sauce à la Béchamel, comme celle qui est expliqué page 142. étant coupé en filets vous pouvez aussi le servir en blanquette : pour la faire, mettez dans une casserole un morceau de beurre avec des champignons coupés en filets, un bouquet de persil, ciboules, une petite gouffe d'ail, deux cloux de girofle, thim,

10 LES SOUPERS

laurier, basilic, passez-le sur le feu; mettez-y une pincée de farine; mouillez avec du bouillon, sel, gros poivre. Laissez cuire une demi-heure à petit feu & réduire à courte sauce, ôtez le bouquet; mettez y les filets avec une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème; faites chauffer & lier sans bouillir; servez-en y pressant un jus de citron.

Paupiettes de Cochon de Lait.

Entrée Le cochon de lait étant défossé comme celui en roulade, prenez une partie de la chair, que vous hachez avec de la graisse de bœuf, mie de pain desséchée avec de la crème, pilez le tout ensemble & y ajoutez deux cuillerées d'eau-de-vie, persil, ciboules, deux échalottes, champignons hachés, sel, gros poivre, liez de six jaunes d'œufs cruds; mettez cette farce sur la peau du cochon de lait après l'avoir coupé en sept ou huit morceaux égaux, roulez-les & les ficelés pour les faire cuire dans une braise; ensuite vous les servirez avec la sauce que vous jugerez à propos.

Cochon de Lait en Timbale.

Otez la tête & les pieds du cochon ^{Entrée} de lait, desosse le reste du corps; enlevez toute la chair de dessus la peau sans la percer; coupez toute la chair en filets; ayez aussi des truffes coupées en filets, du jambon & du lard mince; faites mariner le tout ensemble avec un peu d'huile, sel, gros poivre, persil, ciboules, deux échalottes hachés; arrangez la peau dans une casserole ronde. Mettez-y dessus tous les filets avec leur assaisonnement, la peau étant remplie, coufez-la comme une bourse en lui donnant la forme d'une timbale. Couvrez tout le dessus de bardes de lard, & l'enveloppez d'une grosse serviette; faites cuire avec du bouillon, une demi-bouteille de vin blanc, tranches d'oignons & de racines, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, trois cloux de girofle, thim, laurier, basilic, la cuisson faite servez avec une sauce à l'Espagnole que vous trouverez page 139. Si vous voulez le servir pour entremêts froid; vous l'assaisonnez un peu plus de haut goût, & le

laissez réfrigir dans sa cuisson pour le servir sur une serviette.

Hure de Cochon en Sanglier.

Gros
Entre-
més
froid.

Ayez une tête de cochon coupée tout contre les épaules ; ensuite vous désossez le col , ôtez les mâchoires ; détachez la peau de dessus le museau jusqu'après des yeux ; coupez - en l'os , lardez tout le dedans de la chair avec du gros lard assaisonné de sel , fines épices ; frottez-la par tout avec du gros sel , une demi - once de salpêtre pilé , & la mettez dans une terrine avec une demi poignée de genièvre , thim , laurier , basilic , cloux de girofle , une petite poignée de coriandre , couvrez la hure & lui faite prendre sel dans un endroit frais pendant huit jours ; ensuite vous l'otez de sa saumure pour l'enveloper bien ficelée , & lui faire prendre la forme qu'elle doit avoir pour la servir ; faites-la cuire dans une marmite juste à sa grandeur avec trois pintes de vin rouge , un peu d'eau ou bouillon , oignons , carottes , panais , un gros bouquet de persil , ciboules , trois gouffes d'ail , six cloux de girofle , la moitié

d'une muscade, thim, laurier, basilic, deux livres de panne; à la moitié de la cuisson, vous goûterez la braise & y mettrez du sel s'il en est de besoin; lorsque la hure fléchira sous les doigts; c'est une marque qu'elle est au point de sa cuisson, ôtez-la du feu, quand elle ne sera plus tiède, retirez-la de la braise pour l'égouter & la servir sur une serviette quand elle sera tout à fait froide.

Ballon de Cochon.

Prenez une tête de cochon coupée ^{Gros} comme la précédente contre les épau- ^{Entr} les; désossez-la à forfait & enlevez ^{mets.} toutes les chairs du dedans; qu'il en ^{froid} reste peu contre la couenne; coupez-la en tranches un peu minces & la mettez sur un plat, pour l'assaisonner avec sel, fines épices, échalottes, persil, ciboules hachés; ayez soin de mettre le gras à part; coupez aussi en tranches une langue de bœuf, fourez du jambon crud, des truffes, des pistaches, échaudez-en deux; mettez la peau de la hure dans une grande casserole ronde; ensuite, mettez-y un lit de filet de porc; ensuite du gras, un lit de filet de porc, après du gras, un lit de

14 LES SOUPERS

langues de bœuf , un lit de filet de porc & du gras , un lit de pistaches. Continuez de cette façon jusqu'à ce que la peau soit remplie : Si la hure ne vous fournit point assez de gras ; vous y mettrez du lard à la place ; ayez soin d'affaisonner à chaque lit que vous ferez ; ensuite vous cousez la peau avec une ficelle , en la plissant comme une bourse , enveloppez-lad'un gros linge blanc que vous ficелеz à force ; mettez cuire le balon dans deux pintes de vin blanc, un gros bouquet de persil, ciboules, une marmite juste à sa grandeur avec trois gouffes d'ail , six cloux de girofle, la moitié d'une muscade, thim, laurier, oignons, racines, bon bouillon, sel, poivre. Laissez-cuire à petit feu environ huit heures ; la cuisson faite ; laissez refroidir à moitié dans sa cuisson , & le mettez ensuite dans une casserole ronde juste à sa grandeur pour lui faire prendre la forme qu'il doit avoir ; mettez une planche dessus avec un poids d'environ soixante livres. Quand il sera tout à fait froid ; servez sur une serviette.

Sain - Doux.

Le sain - doux se fait en ôtant les peaux qui tiennent à la panne , après

l'avoir battu ; vous la mettez dans un chaudron avec un peu d'eau , & le faites cuire à très petit feu. Si vous les faites bouillir long-tems , la panne se fond à profit & le sain doux s'en conserve mieux quand il sera à demi froid ; passez-le au tamis dans les peaux que vous voulez le mettre , & le conservez dans un endroit froid.

Usage du sang de Cochon & autres.

Le sang de cochon est préférable à celui de veau, & d'agneau , ils servent tous aux mêmes usages ; l'on en fait des entrées au sang & du boudin noir comme il sera expliqué ci-après. Les pauvres gens qui ne veulent rien perdre peuvent s'en servir à peu de frais en faisant cuire de l'oignon haché , & fricasser le sang avec assaisonné de sel , poivre.

Petit Sallé.

Le meilleur cochon pour faire le petit salé, est celui de sept à huit mois, vous le coupez par morceaux , de la grandeur que vous jugez à propos. Pour quinze livres de viande vous y mettez une livre de sel pilé ; frotez-en par tout vos morceaux de viande ,

Hors-
d'œuvre

& les arrangez à mesure bien ferrés l'un contre l'autre pour qu'ils ne prennent point l'évent dans un pot de terre ou de grez , que vous bouchez bien & le mettez dans un endroit frais , sept ou huit jours après , vous commencez à vous en servir pour le faire cuire avec de la purée ou simplement avec de l'eau & un bouquet de fines herbes pour le servir à la sauce que l'on veut; la bonne façon ; c'est de faire peu de petit salé à la fois , pour le manger plus nouveau.

Echignée à la Poivrade.

Entrée Prenez une échignée de porc-frais bien coupée , & la parez comme un carré de mouton , frotez - la dessus & dessous avec du sel fin , deux jours après , vous le ferez bien cuire à la broche pour qu'elle ne soit point indigeste , & servirez dessous une sauce à la poivrade comme celle que vous trouverez à l'article des sauces , page 143.

Le Lard , comment le faire.

Entrée Il faut laisser le moins que vous pourrez de chair après le lard en le levant de dessus le cochon , sur dix livres de lard ; mettez-y une livre de sel pilé ,

en le frotant bien par tout ; ensuite, mettez votre lard chair contre chair, l'un sur l'autre sur des planches à la cave, après avoir mis encore du sel au tour ; couvrez-le avec une planche, & quelque chose de pesant dessus. Laissez - le environ un mois dans le sel, après, il faut le suspendre pour le faire sécher dans un endroit sec, le plus ferme est le meilleur, principalement pour piquer.

Queues de Cochon de plusieurs façons.

Ayez des queues de cochon bien propres, que vous faites cuire avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, trois cloux de girofle, thim, laurier, basilic, sel, poivre ; ensuite vous les servirez avec la sauce que vous jugerez à propos. Si vous voulez les servir grillées ; trempez - les dans le gras de leur cuisson pour les paner de mie de pain ; faites griller à petit feu. Servez avec une rémoulade dans une sauciere, étant cuites à la braise ; vous pouvez encore les servir avec un ragoût de choux ou autre ragoût de légumes.

Hers.
d'œuvr

*Bas de foye ou Pieds de Cochon à la
Sainte Menehoult.*Entre-
mets
chaud.

Coupez chaque pieds en deux après les avoir bien nettoyés ; remettez les deux morceaux l'un contre l'autre avec une petite barde de lard entre, & de chaque côté une petite latte de bois pour les tenir droits, que vous ficellez bien ; ensuite vous les arrangez dans une marmitte juste à sa grandeur & les faites cuire environ dix heures sur un très-petit feu, avec un poisson d'Esprit de Vin, une chopine de vin blanc, une livre de panne, sel, fines épices, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, trois cloux de girofle, thim, laurier, basilic : La cuisson faite ; laissez - les refroidir dedans, après les avoir déficellez ; faites fondre du gras de leur cuisson pour tremper dedans chaque morceau, & les paner à mesure avec de la mie de pain ; faites les griller d'une couleur dorée ; servez sans sauce.

*Oreilles & Panaches de Cochon, de
plusieurs façons.*

Hors-
d'œuvre Les oreilles & panaches de cochon se servent de la même façon, il faut

les mettre au sel pendant cinq ou six jours avec deux ou trois feuilles de laurier, thim, basilic, un peu de génièvre, quelques cloux de girofle pilés; ensuite, faites-les cuire dans de l'eau avec des pois verts, ou secs: La cuisson faite; passez les pois en purée au tamis pour servir avec les oreilles. Si vous voulez les servir sans purée; faites les cuire simplement avec de l'eau, & les servirez avec une sauce Robert ou autre. On les prépare aussi pour servir en entremets en les mettant en menus droits ou à la Sainte ^{Entre-} Menchoult, pour les servir en menus ^{Mets} droits, étant cuites à l'eau & refroidies, vous les coupez en filets; ayez de l'oignon coupé en filets que vous passez sur le feu avec un peu de beurre, jusqu'à ce qu'il soit presque cuit. Mettez-y une petite pincée de farine; mouillez moitié jus, & moitié coulis, ajoûtez-y les filets des oreilles; rachevez de cuire, dégraissez en finissant un filet de vinaigre & un peu de moutarde: L'on peut encore les servir en rôties pour entremets, étant cuites à l'eau & bien douce, vous les trempez dans du sain-doux pour les paner moitié mie de pain, & moitié parmesan;

dressiez-les sur des rôties de pain de même grandeur, & passez au beurre; faites leur prendre couleur au four; servez dessous une sauce à la Nivernoise, que vous trouverez à l'article des sauces, page 123. Les oreilles & panaches à la Sainte Menehoult se font cuire & se servent de la même façon que les pieds, à cette différence, qu'avant que de les paner, étant à demi-froides, vous les fendez un peu du côté du gras pour les élargir.

Boudin de Cochon.

Hors-
d'œuvre

Pour une pinte de sang que vous mettez dans une casserole; mettez-y avec deux livres de panne hachée, une chopine de crème, sel, fines épices; faites cuire auparavant huit ou dix gros oignons avec du bouillon gras, un bouquet de persil, ciboules, thim, laurier, basilic, sel, poivre, une demi-poignée de coriandre dans un linge: lorsque les oignons sont bien cuits; vous les hâchez très-fins, & les mêlez avec le sang; coupez des boyaux de la grandeur que vous voulez faire les boudins, & les ficelez par un bout; entonnez votre appareil dans les boyaux, ne les emplissez point tout à

fait pour qu'ils ne crevent point en cuisant , après les avoir ficelés par le bout ; mettez - les sur le feu dans de l'eau bouillante ; vous connoîtrez s'ils sont cuits en les piquant , s'il en sort de la graisse à la place du sang , mettez les égouter pour les faire griller quand vous jugerez à propos.

Boudin de Saint Germain

Coupez beaucoup d'oignons en dez & les mettez dans une casserole avec la panne que vous destinez de mettre dans le sang ; passez-les sur le feu jusqu'à ce que l'oignon soit bien cuit. Après l'avoir ôté du feu , & à moitié refroidi ; mettez-y le sang ; assaisonnez le tout de sel fin , fines épices ; ensuite, vous finirez le boudin de la même façon que le précédent.

Hors-
d'œuvre

Boudin fin.

Hachez très - fin huit ou dix gros oignons , & les mettez dans une casserole avec un quarteron de panne ; passez-les sur un petit feu jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits , ôtez-les du feu , & y mettez un demi septier de crème , une chopine de sang de cochon , six jaunes d'œufs crus , deux livres de panne

Hors-
d'œuvre

coupée en dez , sel fin , fines épices ;
mêlez bien le tout ensemble ; finissez
les boudins comme les précédents.

Boudin blanc.

Hors-
d'œuvre

Faites cuire unedouzaine d'oignons dans du bouillon gras , avec un bouquet de persil , ciboules , deux échalottes , trois cloux de girofle , thim , laurier , basilic , de la coriandre dans un petit linge , sel , poivre ; faites les cuire jusqu'à ce qu'il ne reste plus de bouillon de leur cuisson ; hachez - les très-fin ; mettez dans une casserole une poignée de mie de pain avec un demi-septier de lait ; faites-le bouillir jusqu'à ce que la mie de pain ayent bu tout le lait , & la mettez avec l'oignon haché , pilez un quarteron d'aman-
des douces , & les passez à l'étamine avec une chopine de crème chaude , & la délayez avec la mie de pain & l'oignon ; ajoutez - y huit jaunes d'œufs crus , une demi livre de panne coupée en petits dez , du blanc de volaille cuite à la broche & haché très-fin , sel fin , fines épices. Mêlez bien le tout ensemble , & l'entonnez dans des boyaux comme les précédents , & les faites cuire de même. Il faut peu

de tems pour les cuire & les piquer auparavant pour faire fortir le vent & empêcher qu'ils ne crévent. Si vous les faites cuire dans du lait ; ils en feront plus délicats.

Boudin blanc commun.

Faites-cuire de l'oignon comme le précédent ; hachez - le très fin ; ayez deux poignées de mie pain trempée trois heures avec une chopine de crème ; passez - la au tamis & la mettez avec de l'oignon ; ajoutez - y une demi-livre de panne coupée en dez , huit jaunes d'œufs , sel fin , fines épices ; mêlez bien le tout ensemble , & l'entonnez dans des boyaux ; faites cuire dans de l'eau bouillante , quand ils seront égoutés & froids , faites - les griller.

Hors-
d'œuvre

Boudin de Foyes de Merlan.

Il faut avoir environ deux douzaines de merlans suivant comme ils sont gros , en les vidant , vous mettez les foyes à part , après les avoir lavés & coupés en petits dez ; passez les sur le feu avec un peu de panne ; mettez-les refroidir ; prenez une pinte de crème que vous faites bouillir avec deux oi-

Hors-
d'œuvre

gnons coupés en tranches , une échalotte, persil, ciboules, une demi-feuille de laurier, un peu de basilic ; faites bouillir jusqu'à ce que la crème soit réduite à moitié, épaisse comme une forte crème double, passez la au tamis & y mettez ensuite dix jaunes d'œufs, une demi-livre de panne coupée en petits dez, les foyes de merlans avec la panne où vous les avez passés ; affaïsonnez de sel fin, épices mêlées ; prenez des boyaux de cochon bien nettoyés ; mettez y votre composition après avoir bien mêlé le tout ensemble, ne remplissez les boyaux qu'aux trois quarts, de crainte qu'ils ne crévent en bouillant ; ficelez-les par les deux bouts & les mettez bouillir dans l'eau bouillante pendant un demi-quart-d'heure ; retirez-les pour les égouter & refroidir ; faites-le griller dans une caisse comme le boudin blanc.

Boudin de Foyes Gras.

Hors-
d'œuvre

Pour faire six bouts de boudins ; prenez huit foyes gras que vous hachez ; faites cuire six oignons avec du bouillon gras, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux

cloux de girofle, thim, laurier, basilic, un peu de coriandre dans un petit linge, Quand ils sont bien cuits; hachez - les très-fin, & les mêlez avec les foyes gras; ajoûtez - y une demi - livre de panne coupée en dez; un demi-septier de bonne crème, trois demi-septiers de sang de cochon, sel fin, épices mêlées; mettez le tout sur le feu, seulement pour le faire tiédir en le remuant toujourns de crainte que le sang ne se lie dans le fond; ensuite vous l'entonnez dans des boyaux comme les précédents, & les faites cuire de même.

Boudin d'Ecrévisses.

Faites bouillir un demi - quart-^{Hors-}
d'heure dans de l'eau trois quarterons ^{d'œuvre}
de moyennes écrevisses, celles de Seine fournissent un plus beau rouge; retirez-les à l'eau fraîche; épluchez-les pour mettre les coquilles à part pour les piler très-fin; ensuite vous les mettez sur le feu avec demi-livre ou trois quarterons d'excellent beurre; faites - les bouillir à très-petit feu pendant une heure & les passerez à force à l'étamine, pour en tirer un beurre d'écrévisses; prenez-les queues que vous coupez en dez, & les mettez dans une casserole avec des œufs d'écrévisses si

26 LES SOUPERS

vous en avez trouvé en les épluchant, du blanc de poularde cuite à la broche & haché, de la mie de pain déféchée avec de la crème, huit jaunes d'œufs, quelques oignons cuits à la cendre, & hachés très-fin, deux foyes gras coupés en dez, une demi-livre de panne coupée en dez: le beurre d'écrévisses que vous avez fait, ajoutez-y trois ou quatre cuillerées de bon consommé; assaisonnez de sel fin, fines épices, & mêlez bien le tout ensemble avant que de l'entonner dans des boyaux. Vous les ferez cuire comme les boudias de foyes gras.

Boudin de Faisan.

Hors-
d'œuvr Prenez un faisán cuit à la broche que l'on a défervi de la table; levez toute la chair de dessus les os pour la hacher très-fin, concassez les os pour les mettre tremper trois heures avec une chopine de crème; faites cuire une demi-douzaine de gros oignons avec du bouillon gras, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux cloux girofle, thim, laurier, basilic, sel, poivre. Laissez-les bien cuire & qu'il ne reste point de bouillon; hachez-les très-fin, & les

mêlez avec la viande, hachez du faisán, une poignée de mie de pain deséchée avec de la crème; passez au tamis; la crème où vous avez mis tremper les os; délayez le tout ensemble, & y ajoûtez huit jaunes d'œufs crus, trois quarterons de panne coupée en petits dez, sel fin, fines épices; mettez la composition de votre boudin dans des boyaux de cochon; faites-les cuire dans de l'eau & griller comme les précédents.

Boudin de Lapin.

Mettez - cuire aux trois quarts à la broche un gros lapin d'un bon fumé, ^{Hors-} d'œuvre ou deux petits; ensuite vous enlevez toute la chair pour la hacher très-fin avec les foyes. Concassez les os pour les mettre tremper avec de la crème; vous finirez vos boudins de la même façon que celui de faisán: l'on peut faire du boudin de toutes sorte de gibier de la même façon.

Cervelats Fumés.

Suivant la quantité de cervelats ^{Entremets} que vous voulez faire, vous prenez ^{froid.} de la chair de porc - frais bien entrelardée que vous hachez, & l'affaisonnez de sel fin, fines épices; mettez-

la dans des boyaux de cochon bien lavés, & de la grosseur que vous voulez faire les cervelats, après les avoir ficelés par les deux bouts; pendez-les à la cheminée pour les faire fumer pendant trois jours, & vous les ferez cuire trois heures avec du bouillon, peu de sel, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, thim, laurier, basilic. Quand ils seront froids vous les servirez sur une serviette.

Cervelats de plusieurs façons.

Entre -
tremét.
froid.

Si vous voulez faire des cervelats aux truffes, vous observerez la même façon que les précédents, & vous y ajouterez des truffes hachées: Ceux à l'échalotte, à la place des truffes; vous y mettez un peu d'échalottes hachées comme ceux à l'oignon; vous hachez la quantité d'oignons que vous jugez à propos; mettez-les dans une cafetiere avec du lard fondu. Passez-les sur un moyen feu jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits, & les mettez ensuite dans votre composition de cervelats, pour les finir comme il est marqué ci-devant.

Saucisses

Sauciffes de Cochon.

Ayez de la chair de porc-frais ou Hors-
d'œuvre il y a plus de gras que de maigre, le meilleur endroit est celle qui est entre la poitrine & le lard au-dessus du tendon ; après l'avoir hachée & assaisonnée de sel fin , fines épices ; vous l'entonnez dans des boyaux de la grosseur & grandeur que vous voulez faire les sauciffes , ficelez-les par les deux bouts, & les faites griller à petit feu.

Sauciffes en Crépinettes.

Prenez de la chair de porc-frais, Hors-
d'œuvre comme la précédente , après l'avoir hachée & assaisonnée ; coupez des morceaux de crépines de la grandeur que vous voulez faire les sauciffes ; mettez - y dessus de ce que vous avez haché ; enveloppez avec la crépine , de façon qu'elles restent plates ; & les ferez griller à petit feu.

Sauciffes de Veau en Crépinettes.

Suivant ce que vous voulez faire Hors-
d'œuvre de sauciffes vous prenez de la ruelle de veau que vous hachez très - fin ; coupez en dez autant de moëlle de bœuf que vous avez de ruelle de veau ; mêlez le tout ensemble & l'as-

30 LES SOUPERS
saisonnez de sel fin, fines épices; mettez cet appareil sur des morceaux de crépine pour les finir & griller comme les précédentes.

Saucisses aux Truffes.

Hors-
d'œuvre Hachez quatre ou cinq truffes, plus ou moins suivant ce que vous voulez faire de saucisses; mettez-les dans un appareil de chair de porc-frais, ou de ruelle de veau comme les deux façons précédentes, après les avoir assaisonnées, vous formez vos saucisses sur des morceaux de crépines ou dans des boyaux, faites-les griller à petit feu.

Saucisses de plusieurs façons.

Hors-
d'œuvre De telle façon que vous vouliez faire vos saucisses, vous prenez toujours de la chair de porc qui soit tendre où il y a plus de gras que de maigre, après l'avoir hachée & assaisonnée. Si c'est à l'ail que vous vouliez les faire vous la ferez bien blanchir auparavant que de la hacher, & mettre avec la viande; celles au persil, vous ferez de même & ne mettez que ce qu'il faut pour qu'il ne domine point trop, celles à l'oignon, Il faut le hacher

& le faire presque cuire sur le feu avec un peu de lard fondu avant que de le mettre avec la viande.

Saucisses de Champagne.

Prenez de la chair maigre de porc-
 frais que vous hachez grossièrement ; Hors
d'œuvre
 coupez en petits dez autant de panne
 que vous avez de chair ; & les mêlez
 ensemble , assaisonnez de sel fin , fi-
 nes épices , ajoutez-y une demi-bou-
 teille de vin de Champagne ; maniez
 le tout ensemble & laissez mariner dix
 ou douze heures ; égoutez-en le vin
 & entonnez la chair dans des boyaux
 de la grosseur que vous voulez faire
 les saucisses ; pendez les pendant deux
 jours à la cheminée pour les faire fu-
 mer ; faites-les cuire sur le gril comme
 les précédentes.

Timbale de Boudin.

Hachez sept ou huit moyens oignons Entrée
 & les mettez dans une casserole avec
 du lard fondu & les passez sur un petit
 feu jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits ;
 ôtez-les du feu & y ajoutez de l'é-
 chalotte , persil , ciboules hachées , sel,
 fines épices , huit jaunes d'œufs crus ,
 une livre de panne hachée, trois demi-

septiers de fang de cochon ; mêlez le tout ensemble ; foncez une poupetonniere avec des bardes de lard ; étendez une crépine dessus. Mettez votre appareil de fang dans la crépine ; faites cuire au four d'une moyenne chaleur ; la cuisson faite , renversez votre timbale en douceur sur le plat que vous devez servir pour ne la pas rompre ; ôtez les bardes de lard ; versez dessus une sauce faite avec un peu de coulis & de consommé , sel , gros poivre.

Saucisses à la Marinier.

Entrée Mettez dans une casserole une douzaine de petits oignons avec un peu de beurre , un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail , deux cloux de girofle , une feuille de laurier , thim , basilic ; passez les sur le feu jusqu'à ce que les oignons soient à moitié cuits. Jetez-y une petite pincée de farine ; mouillez avec une chopine de vin rouge ; faites bouillir & y mettez la quantité de saucisses entieres que vous jugerez à propos ; faites cuire , & réduire au point d'une sauce , un peu avant que de servir ; dégraissez & y mettez un anchois haché , & des capres fines entieres , un filet de vinaig-

gre. Dressez sur le plat ; garnissez de croutons de pain frit.

Saucisses à la Saint Cloud.

Mettez dans une casserole ce que vous jugerez à propos de saucisses suivant qu'elles sont grosses, avec deux bons verres de vin de Champagne, une ou deux cuillerées d'huile. Faites les cuire à petit feu ; ensuite vous égouterez les saucisses ; dégraissez la sauce ; ajoutez-y un peu de coulis, & faites réduire au point d'une sauce. Servez sur les saucisses.

Hors-
d'œuvre

Saucisses à la Sainte Menehoult.

Hachez sept ou huit oignons, passez-les sur le feu avec un peu de beurre jusqu'à ce qu'ils soient tout à fait cuits, quand ils seront froids ; mettez -y deux anchois hachés, du gros poivre, un peu d'anis pilé, très-peu de sel, du lard rapé. Mêlez bien le tout ensemble ; prenez des saucisses que vous faites cuire un bon quart-d'heure avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon ; ensuite vous ôtez la peau ; mettez-tout au tour de chaque saucisse de votre appareil d'oignons ; enveloppez-les avec des mor-

Hors-
d'œuvre

ceaux de crépines, & les trempez à mesure dans du beurre chaud pour les paner de mie de pain; faites leur prendre couleur au four pendant une demi heure pour que la crépine ait le tems de cuire. Servez deffous une petite sauce; faites avec un peu de coulis & du consommé, un jus de citron.

Saucisses aux fines Herbes.

Hors-
d'œuyr

Foncez une casserole avec quelques tranches de veau, une tranche de jambon faite suer une demi-heure à petit feu; ensuite vous y mettrez des saucisses plates avec deux gouffes d'ail entieres, un bouquet de persil, ciboules, une petite branche de fenouil, thim, laurier. basilic, deux cloux de girofle, champignons & échalottes hachées. Mouillez avec un verre de vin de Champagne; faites cuire une demi-heure à petit feu, otez l'ail & le bouquet; mettez-y un peu de coulis; faites bouillir pour dégraisser; passez la sauce au tamis. Assaisonnez de sel, gros poivre, un jus de citron; servez sur les saucisses.

Saucisses au Gratin

Hors-
d'œuyr

Faites cuire des grosses saucisses

Courtes avec un verre de vin blanc, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, un oignon en tranches, une gouffe d'ail. La cuisson faite, ôtez la peau des saucisses, & les trempez dans un peu de beurre chaud; mêlez avec un peu de moutarde, & les pannez à mesure avec du parmesan rapé. Ayez autant de petits croutons de pain frit; coupez de la longueur des saucisses, foncez le plat que vous devez servir avec un peu de coulis, de la mie de pain; mêlez moitié de parmesan, arrangez dessus les filets de pain, & les saucisses sur les filets, faites migeoter sur un petit feu jusqu'à ce qu'il se forme un gratin dans le fond du plat; glacez le dessus des saucisses avec la pèle rouge ou un couvercle de tourtiere bien chaud; servez avec une sauce d'un bon coulis clair.

Saucisses en Ragoût ou Purée.

Les saucisses de cochon & de veau se peuvent servir de bien des façons différentes, étant cuites avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, un bouquet, vous les servez avec la sauce que vous jugez à propos, ou avec un ragoût de navets, un ragoût de choux, pu-

Hors.
d'œuvre

36. LES SOUPERS

rée de navets, de lentilles, de pois : vous pouvez aussi les servir étouffés à la braise avec des truffes : pour cette façon, il faut prendre des saucisses plates & les mettre dans une casserole avec des tranches de truffes, en faisant un lit de saucisses & un lit de truffes ; couvrez-les de bardes de lard, étouffez bien la casserole & les faites cuire sur un petit feu de cendre chaude. La cuisson faite, mettez-y un peu de coulis & deux cuillerées de consommé ; faites bouillir pour dégraisser. Servez sur les truffes & saucisses.

*Andouilles de Cochon.*Mors-
d'œuvre

Suivant la grandeur & grosseur des andouilles que vous voulez faire, vous coupez des boyaux de cochon propre à faire des andouilles, étant bien nettoyés, faites leur perdre le goût de Chairciterie en les mettant tremper cinq ou six heures dans un peu de vin blanc, deux gouffes d'ail, thim, laurier, basilic ; ensuite vous coupez du porc frais en filets, de la panne, & des boyaux en filets ; mêlez le tout ensemble en l'assaisonnant avec un peu d'anis pilé, sel fin, fines épices, rem-

plissez le reste des boyaux avec tous les filets pour en former les andouilles, faites attention de ne point trop les remplir crainte qu'ils ne crévent, après les avoir ficelés; mettez-les dans un vaisseau juste à leur grandeur pour les faire cuire avec moitié lait & moitié eau, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, trois cloux de girofle, thim, laurier, basilic, un peu de panne. La cuisson faite, laissez-les refroidir dans leur courbouillon, & les ferez griller après les avoir bien essuyées.

Andouilles de Bœuf.

Pour faire des andouilles de bœuf, vous prenez chez les Chaircuitiers des robes d'andouilles, & leur ôtez le goût de boyaux comme il est dit ci-devant pour celles de cochon; coupez en filets des palais de bœuf & du gras double cuit au trois quarts dans de l'eau; coupez aussi en filets de la tétine de veau & du petit lard; mêlez tous ces filets ensemble en y ajoutant de l'oignon coupé en filets & presque cuits dans du lard ou du beurre; trois ou quatre jaunes d'œufs crus, du sel, fines épices, remplissez les

Hors-
d'œuvre

boyaux avec cet appareil ; ficelez les deux bouts & les faites cuire dans du bouillon gras , une chopine de vin blanc , sel , poivre , un bouquet de persil , une gouffe d'ail , trois cloux de girofle , thim , laurier , basilic , tranches d'oignon , carottes , panais. La cuisson faite ; laissez les refroidir dans la braise , vous les ferez griller une demi-heure avant que de servir. A la place des palais de bœufs vous pouvez vous servir de la langue.

Andouilles à la Couënne.

Hors-
d'œuvre

Prenez de la couënne d'un jeune cochon , coupez - la en filets , mettez-y avec, des boyaux , & de la panne coupés en filets ; mêlez le tout en semble ; assaisonnez & finissez comme les andouilles de chair de cochon qui sont expliquées ci-devant.

Andouilles de Veau.

Hors-
d'œuvre

Faites blanchir un bon quart-d'heure une fraise & une tétine de veau , coupez-les en filets avec une livre de petit lard ; mettez le tout dans une terrine pour les manier avec quelques échalottes hachées , sel , fines épices , trois ou quatre bonnes cuillerées de

crème double, quatre jaunes d'œufs; entonnez cet appareil dans des boyaux de veau ou de cochon bien nettoyés, & coupez de la grandeur que vous voulez faire les andouilles, ficelez par les deux bouts; mettez-les cuire avec du bouillon, une chopine de vin blanc, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, trois cloux de girofle, thim, laurier, basilic. Laissez les refroidir dans la cuisson; servez grillées & chaudement.

Andouilles de Rouen.

Prenez des fraises d'agneau ou de veau; faites-les blanchir, & les coupez en filets avec de la panne de porc frais; assaisonnez-les avec un peu d'anis pilé, sel fin, fines épices, mettez le tout dans des boyaux bien propres & les faites cuire dans du lait & du bouillon bien gras, un bouquet de persil, ciboules, ail, thim, laurier, basilic, oignons en tranches, sel, poivre. Laissez refroidir dans la cuisson.

Hors-
d'œuvre

Andouilles à l'Angloise.

Passiez de l'oignon coupé en filets sur le feu avec un peu de beurre jusqu'à ce qu'il soit à moitié cuit;

Hors-
d'œuvre

40 LES SOUPERS

ayez des oreilles de veau & une fraise d'agneau que vous faites blanchir, & les coupez en filets; coupez aussi en filets du petit lard, de la panne, des filets de poularde; mettez le tout avec l'oignon, un peu d'échalottes, persil, ciboules hachées, sel, fines épices, entonnez cette composition dans des boyaux de cochon bien nettoyés qui n'ayent point le goût de Chaircuiterie. Ficelez par les deux bouts, & les faites cuire dans un bouillon gras, une chopine de vin blanc, un bouquet de persil, ciboules, ail, échalottes, thim, laurier, basilic, sel, poivre; laissez refroidir dans leur cuisson, & les servez grillées chaudement.

Andouilles de Gibier.

Hors-
d'œuvre Désossez à fort fait un lapin d'un bon fumé; coupez-le en filets avec une fraise d'agneau ou de veau, de la panne ou de la tétine de veau; mêlez avec tous ces filets de l'oignon coupé en filets; passez sur le feu jusqu'à ce qu'il soit à moitié cuit. Assaisonnez le tout avec sel, fines épices, persil, ciboules, échalottes hachées, muscade, basilic en poudre; mettez

cette composition dans des boyaux bien propres pour en former les andouilles comme les précédentes ; faites-les cuire dans un bouillon gras , une chopine de vin blanc , un bouquet de fines herbes. Laissez refroidir dans la cuisson ; ensuite vous les trempez dans le gras de leur cuisson pour les panner de mie de pain & les faire griller. Les andouilles de faisán & de perdrix se font de la même façon.

Andouilles à la Béchamel.

Mettez dans une casserole une tranche de jambon , une gouffe d'ail , deux échalottes , persil , ciboules , thim , laurier , basilic , un morceau de beurre ; passez le tout ensemble sur un moyen feu pendant un quart-d'heure ; mouillez avec une chopine de lait ; faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit réduit à moitié ; passez-le au tamis & y mettez une bonne poignée de mie de pain ; faites bouillir jusqu'à ce que le pain ait bu tout le lait ; coupez en filets une fraise de veau , de la poitrine de porc frais , de la panne , du petit lard , mettez tous ces filets avec la mie de pain , & six jaunes d'œufs crus ; assaisonnez de sel , fines épices ; entonnez

Hors-
d'œuvre.

42 LES SOUPERS

cette composition dans des boyaux ;
Faites-cuire les andouilles avec moitié
lait, & moitié bouillon gras, un bouquet
de fines herbes, sel, poivre ; laissez ré-
froidir dans la cuisson & servez gril-
lées.

Hors-
d'œuvre

Andouilles de Poisson.

Ayez des peaux d'anguilles pour
servir en place de boyaux ; pre-
nez telle chair de poisson que vous ju-
gez à propos ; levez en toutes les chairs,
pilez-en les arêtes & les faites bouil-
lir avec une chopine de vin rouge,
deux oignons en tranches, une gouffe
d'ail, persil, ciboules, thim, laurier,
basilic jusqu'à ce qu'il soit diminué
de deux tiers ; passez-le au tamis &
le mettez avec la chair de poisson ha-
chée grossièrement ou coupée en petits
filets ; ajoutez-y huit jaunes d'œufs
cruds, sel, fines épices, coupez les
peaux d'anguilles environ de cinq ou
six pouces ; entonnez votre appareil,
ficelez par les deux bouts ; faites-les
cuire avec du bouillon, un morceau
de beurre, & du vin, un bouquet de
fines herbes, sel, poivre. Laissez ré-
froidir dans la cuisson, servez gril-
lées

Andouilles à la Flamande.

Prenez des andouilles de veau ou de cochon ; mettez - les cuire avec des quartiers de choux bien blanchis, pressez & ficelez dans un bon bouillon gras, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, thim, laurier, basilic, deux cloux de girofle, un peu de muscade, sel, poivre ; la cuisson faite, égoutez les andouilles, & les choux pour les dresser dans le plat que vous devez servir ; mettez dessus une sauce d'un bon coulis, & consommé, que la sauce soit un peu liée.

Hors-
d'œuvre*Andouillettes de Veau au Parmesan.*

Hachez grossièrement de la ruelle de veau que vous mêlez avec de la panne coupée en petits dez, persil, ciboules, échalottes hachées, sel, poivre, liez de cinq jaunes d'œufs ; enveloppez cette farce de tranches de veau très-minces, & les ficelez pour les faire cuire à petit feu entre des bardes de lard, un demi-verre de vin blanc : la cuisson faite, ôtez les ficelles ; passez-la sauce au tamis & la dégraissez ; ajoutez-y un peu de coulis pour la lier & la faite réduire en cour-

Hors-
d'œuvre

44 LES SOUPERS

te fauce ; mettez-en la moitié dans le fond du plat que vous devez servir , & du parmesan rapé ; arrangez - y dessus les crépinettes & les arrosez avec le restant de la fauce ; panez le dessus avec du parmesan ; faites migeoter sur un petit feu , glacez le dessus avec la pèle rouge ou un couvercle de tourtiere & bon feu. Servez à courte fauce.

Saucissons de Sanglier.

Entre-
mets.
froid.

Suivant ce que vous voulez faire de saucissons vous prenez de la chair de sanglier , que vous hachez avec une demi-livre de panne pour livre de viande & un once de sel , des épices à proportion pour l'assaisonnement , vous y ajoutez un peu de salpêtre pilé pour rougir la chair ; mettez le tout bien assaisonné dans une terrine avec un peu de vin muscat ; laissez mariner vingt - quatre heures ; prenez des boyaux de la grosseur que vous voulez faire les saucissons , faites leur perdre le goût de tripailles en les mettant tremper avec du vin blanc , thim , laurier , basilic , ail , échalottes , & du sel , après les avoir bien égoutés , entonnez - y la chair de sanglier ,

ficelez les deux bouts, & les mettez à la cheminée pour les faire fumer jusqu'à ce qu'ils soient bien secs, vous les ferez cuire, si vous voulez, dans une braise pendant une heure, il y en a qui les mangent crus.

Saucissons au Brodequin.

Prenez quatre petites planches de longueur d'un pied & de largeur de trois doigts : elles vous serviront pour former votre saucisson, hachez trois livres de porc frais ou il y ait beaucoup de gras ; la chair d'une perdrix d'un bon fumé, une livre de chair de mouton, le tout étant haché ensemble ; ajoutez y une livre de lard coupé en dez, un quarteron de pistaches, & une demi-livre de truffes coupées en dez, cinq œufs crus blancs & jaunes, sel, fines épices, maniez le tout ensemble, & le mettez dans une crépine, pour le former en saucisson carré, & le mettez entre les quatre planches que vous ficelez bien, faites-le cuire avec du bouillon, vin blanc, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboules, trois cloux de girofle, une gouffe d'ail, thim, laurier, basilic ; laissez refroidir dans la cuisson.

Entre-
mets
froids.

Façon de faire les Jambons.

Suivant la quantité de jambon que vous voulez faire, vous faites une faumure plus ou moins grande : pour la faire, mettez dans un vaisseau toutes sortes d'herbes odoriférantes comme marjolaine, fariette, baume, thim, laurier, basilic, genièvre, beaucoup de sel, du salpêtre, mouillez moitié lie de vin & moitié eau; laissez infuser toutes ces herbes ensemble pendant deux jours; pressez-les bien & tirez la faumure au clair; mettez dans cette faumure des épaules ou cuisses de cochon pour les y faire tremper pendant quinze jours, après, vous les tirerez de la faumure pour les égoutter & faire fumer à la cheminée jusqu'à ce qu'ils soient secs, pour les conserver, il faut les froter avec moitié vinaigre, & moitié lie de vin, & jeter de la cendre par dessus.

Jambon de Mayence à la Mayence.

Gros
Entre-
mets
froid.

Prenez un jambon nouveau, faites-le cuire à moitié dans l'eau sans le desaler, ôtez-le de sa cuisson pendant qu'il est chaud, enlevez proprement la couënné & le laissez refroidir; en-

fuïte vous beurez six feuilles de papier pour bien enveloper le jambon, rachevez de le faire cuire à la broche, en l'arofant de tems en tems avec un demi-septier d'eau de vie, mettez un plat deffous pour en recevoir ce qui tombe en l'arofant quand il sera cuit vous le mettrez réfrôidir dedans.

Jambon en gelée.

Ayez un jambon deffalé à propos, & le mettez cuire à moitié avec de l'eau, laurier, thim, basilic, après l'avoir retiré de cette première cuisson; foncez une marmite juste à sa grandeur avec des tranches de ruelle de veau, arrangez-y deffus le jambon avec un jarret de veau; mouillez avec deux bouteilles de vin de Champagne, du bon bouillon, deux citrons en tranches la peau ôtée, un gros bouquet de persil, ciboules, deux gouffes d'ail, six cloux de girofle, thim, laurier, basilic, rachevez de cuire & réduire à courte sauce jusqu'à ce qu'elle soit assez forte pour être en gelée, étant froide, passez la sauce au tamis & la dégraissez. Laissez réfrôidir le jambon dans la gelée & le servirez avec.

Gros
Entremets
froid.

*Jambon au naturel.*Gros
Entre-
mets
froid.

Faites deffaler à propos un jambon, ceux qui sont nouveaux, n'ont pas besoin d'être deffalés ; coupez un peu le bout du manche & le parez sur les bords & en deffous ; ficelez - le, & le mettez dans une marmite juste à sa grandeur, avec de l'eau, un gros bouquet de persil, ciboules, deux gouffes d'ail, six cloux de girofle, thim, laurier, basilic ; faites bouillir à petit feu pendant quatre heures ; ensuite vous y mettez un demi-septier d'eau-de-vie & une pinte de vin rouge ; rachevez de faire cuire à petit feu. La cuisson faite vous l'égouttez & levez proprement la couëne, & panez tout le deffus avec de la chapelure de pain mêlée avec du gros poivre & du persil, haché très-fin, passez si vous voulez la pèle rouge deffus.

*Jambon Rôti.*Entrée
ou Entre-
mets.

Parez par deffous & sur les bords, un jambon des plus nouveaux ; faites - le deffaler si vous le jugez à propos, parce qu'il faut peu de sel pour ceux que l'on fait cuire à la broche ; faites - le mariner vingt-quatre heures avec une bouteille de vin de Champagne ou du vin d'Espagne, faites - le

cuire à la broche en l'arrosant avec sa marinade , lorsqu'il est presque cuit ; levez proprement la couëne & le panez de chapelure de pain mëlée avec un peu de gros poivre ; faites lui prendre une belle couleur dorée ; servez dessous marinade qui vous a servi à l'arroser après l'avoir dégraissée & fait réduire au point d'une sauce.

Jambon à la Braïse.

Parez un jambon sur les bords & en dessous , coupez un peu le manche ; faites-le dessaler à propos , après l'avoir ficellé vous le mettez dans une marmitte juste à sa grandeur avec du bouillon sans sel , un gros bouquet de persil , ciboules , trois gouffes d'ail , six cloux de girofle , quatre feuilles de laurier , thim , basilic , quelques oignons en tranches , carottes , panais ; à la moitié de la cuisson vous y mettez un demi-septier d'eau-de-vie , & une pinte de vin ; la cuisson faite & bien douce , égoutez-le & levez proprement la couëne. Servez dessous tel ragoût de légumes que vous jugerez à propos , comme des choux , d'épinars ou de farce d'oreille : à la place d'un ragoût de légumes vous le servez avec une sauce piquante ou autre.

Grosse
Entrée

*Rôties & Cingara de Jambon.*Entre-
mers
chaud.

Coupez des tranches de pain de la grandeur que vous voulez faire les rôties, passez-les sur le feu avec du beurre, jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée; prenez autant de tranches de jambon, s'il n'est point nouveau, vous la ferez un peu defaller; mettez-les à côté l'une de l'autre dans une casserole avec un pain de beurre, & les faites fuer à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient cuites, ayez soin de les retourner; ensuite, dressez les tranches de jambon sur les rôties; mettez un peu de coulis dans la même casserole, après avoir ôté la graisse, ajoutez-y un peu de bouillon, un filet de vinaigre, du gros poivre; laissez bouillir un moment, servez sur les rôties. Le cingara se fait de la même façon, à cette différence que vous ne mettez point de rôties de pain avec.

Hors-
d'œuvre*Filets de Porc-frais.*

L'on appelle filets mignons ceux; qui se trouvent au dedans du porc; il faut les lever entiers & les couper en plusieurs morceaux, applatissez-les en les battant avec le manche d'un couteau; faites les mariner avec un peu d'huile fines, persil, ciboules, échalottes, champignons le tout haché, sel, gros poivre. Faites tenir

les fines herbes pour les paner de mie pain, arrosez légèrement avec un peu d'huile; faites griller à petit feu, servez dessous une sauce claire de jus de veau, & verjus, ou celle que vous voudrez.

Côtelettes de Porc frais.

Ayez un carré de porc-frais mortifié que vous coupez en côtelettes, & les parez proprement. Si vous voulez les servir grillées ou d'une autre façon, vous les accommodez comme celles de veau, & le filet de même.

Hors-
d'œuvre

Langues Fourées de Porc.

Prenez la quantité de langues de porc que vous jugez à propos, ôtez une partie du cornet, & les échaudez seulement pour ôter la première peau, après, vous les ferrez bien l'une contre l'autre dans un pot en les salant à mesure avec du sel, du salpêtre, persil, ciboules, thim, laurier, basilic, échallottes, coriandre, genièvre; mettez quelque chose de lourd dessus pour les tenir serrées; couvrez le pot & le mettez dans un endroit frais pendant dix jours; ensuite vous les retirez de la saumure pour les mettre dans des boyaux de cochon, après les avoir ficelées aux deux bouts; faites les fumer à la cheminée jusqu'à ce qu'elles

'Entree
mets
froids

54 LES SOUPERS
soient séches : lorsque vous voudrez
vous en servir;mettez-les dans un vais-
seau juste à leur grandeur pour les faire
coudre avec moitié eau & moitié vin ,
un bouquet de persil , ciboules , ail ,
cloux de girofle , tranches d'oignon.
Laissez-les refroidir dans leur cuisson.

CHAPITRE II.

DE L'AGNEAU.

Connoissance & Dissection de l'Agneau.

L'On mange de l'Agneau depuis
Noël jusqu'à la Pentecôte ; il
faut le choisir gras , d'une chair blan-
che. Les parties dont on fait usage ,
sont la tête entière , ou séparément
la langue , la cervelle , les yeux , les
oreilles , le ris , les pieds , la fraise , la
fressure , le colet , la queue ; le quar-
tier de devant est plus estimé que ce-
lui de derrière ; il faut observer que
l'Agneau veut être bien cuit aussi que
toutes les viandes de lait. La dissection
se fait pour le quartier de derrière ou
un rôti de bif en le coupant en travers
tant qu'il y a du filet , & ensuite
vous levez des aiguillettes en remon-
tant sur la croupe du côté de la queue ;
le

le quartier de devant vous levez l'épaule que vous coupez en travers, & les côtes en côtelettes, les issus comme le veau.

Tête d'Agneau à la Pluche Verte.

Entrée

Echaudez si vous voulez deux têtes d'agneau ou vous ôtez la peau; coupez les os des bajoux jusqu'àuprès des yeux; faites leur faire un bouillon dans l'eau après les avoir fait dégorger, mettez-les cuire sur des bardes de lard avec un peu de bouillon, deux verres de vin de Champagne, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, du basilic, sel, poivre; la cuisson faite, passez la sauce au tamis & faite réduire au point d'une sauce; mettez-y un pain de beurre manié de farine une bonne pincée de persil, blanchi haché très-fin, faites lier sur le feu. Servez sur les têtes d'agneau, les cervelles découvertes.

Têtes d'Agneau à la Mordienne.

Appropriiez deux têtes d'agneau, comme la précédente, faites les dégorger à l'eau tiède & blanchir à l'eau bouillante; mettez-les dans une marmite juste à leur grandeur avec des bardes de lard, la moitié d'un citron en tranches la peau ôtée; mouillez de

Entrée

bouillon, assaisonnez de sel, poivre, faites cuire à petit feu, & les servez avec une sauce de cette façon: Mettez dans une casserole une tranche de jambon, deux cuillerées d'huile, un bouquet de persil, ciboules, deux gouffes d'ail, du basilic, deux cloux de girofle, des champignons hachés; passez-les sur le feu, singez un peu fort & mouillez avec du bon consommé, un verre de vin de Champagne; laissez bouillir à petit feu & réduire au point d'une sauce, ôtez le bouquet, & dégraissez; servez sur les cervelles découvertes.

Têtes d'Agneaux de plusieurs façons:

Entrée Faites-cuire deux têtes d'agneau avec du bouillon, du verjus en grain dans le tems ou des tranches de citrou, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail. deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, la cuisson faite, dressez sur le plat, découvrez les cervelles, mettez dessus la sauce que vous voudrez comme sauce au verjus, que vous faites en mettant dans une casserole deux cuillerées de verjus, un peu de consommé, persil blanchi haché, deux

pains de beurre maniés d'une pincée de farine, sel, gros poivre, muscade, faites lier sur le feu, ou avec une sauce à l'Espagnole, à l'Italienne, sauce aux truffes hachées, aux champignons, à la ravigotte, ce que vous jugerez à propos.

Têtes d'Agneau au Pontife.

Mettez dans une casserole des champignons coupés en petits dez, foyes gras blanchis coupés aussi en petits dez, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, un peu de basilic, un pain de beurre; passez-les sur le feu, & mouillez avec un demi-verre de vin de Champagne, un peu de consommé du coulis; laissez bouillir & réduire à courte sauce; ayez deux têtes d'agneau cuites aux trois quarts comme les précédentes; ôtez les langues, que vous coupez en dez pour les mettre dans le ragoût, enlevez les cervelles, & à la place vous y mettez le ragoût, & couvrirez le ragoût avec les cervelles coupées en tranches; arrosez le dessus avec un peu du restant de la sauce, panez de mie de pain, arrosez légèrement le dessus de la mie de pain avec un peu de bon beurre chaud, fai-

Entrée

tes - prendre couleur au four , servez avec une sauce au Pontife que vous trouverez à l'article des sauces , page 148. *Tome I.*

Têtes d'Agneau à la Condé.

Entrée. Ayez deux têtes d'agneau cuites dans une braise blanche , & les servez avec une sauce faite avec du verjus , deux jaunes d'œufs , persil blanchi , concassé ; deux pains de beurre , un peu de coulis , sel , gros poivre , muscade ; faites lier sur le feu sans bouillir de crainte que les œufs ne tournent.

Issu d'Agneau de plusieurs façons.

Entrée L'Issu d'agneau comprend la tête ; la fressure & les pieds. Pour ôter les restes du poil qui reste aux pieds , vous les mettez sur un fourneau bien allumé ; faites dégorger l'issu & blanchir à l'eau bouillante & ensuite cuire entre des bardes de lard , avec de l'eau ou du bouillon ; sel , poivre , un bouquet de persil , ciboules , une gouffe deux cloux de girofle , un peu de basilic , vous y mettez avec , si vous voulez , du petit lard coupé en tranches ; la cuisson faite , dressez la tête dans le milieu , l'issu autour coupé par

morceaux , garnissez avec le petit lard & les pieds , servez dessus la sauce que vous jugerez à propos. Vous pouvez encore le servir au naturel , sans mettre de sauce dessus ; vous servez dans une sauciere une sauce faite avec quelques gouffes d'ail , échalottes , tranches d'oignon , sel , poivre , un peu de bouillon , du vinaigre blanc ; faites infuser le tout ensemble pendant deux heures , passez - la au tamis après l'avoir fait chauffer. Lissu d'agneau sans la tête se met en fricaasée de poulet.

Epaule d'Agneau à la Dauphine.

Désossez deux épaules d'agneau , ne laissez que le bout de l'os du manche , coupez en filets ou en tranches des foyes gras & des truffes que vous mêlez avec du lard rapé , sel , gros poivre , persil , ciboules , un peu de basilic haché , deux jaunes d'œufs cruds ; mettez cette composition dans les épaules d'agneau , roulez - les & ficelez ; mettez - les dans un vaisseau juste à leur grandeur avec un peu de bouillon , des bardes de lard , un verre de vin de Champagne , sel , poivre un bouquet de fines herbes. La

Entré

58 LES SOUPERS
cuisson faite, servez-les dessus un
ragoût d'épinars, ou quelque autre
ragoût de légumes.

Epaule d'Agneau à la Voisine.

Entrée Préparez deux épaules d'agneau,
comme les précédentes, remplissez-
les en dedans avec une farce de vo-
laille cuite, mie de pain passée avec
de la crème, tétine de veau, sel, poi-
vre, persil, ciboules hachés, liez de
jaunes d'œufs; roulez les épaules, &
les cousez pour que la farce ne for-
te pas; piquez tout le dessus avec
du moyen lard; mettez-les cuire avec
bon bouillon, un bouquet, la cuisson
faite passez la sauce au tamis de soye,
& la dégraissez; faites-la réduire en
glace pour en glacer tout le dessus des
épaules, servez avec la sauce que vous
jugerez à propos.

Quartier d'Agneau en Crêpine.

Entrée Coupez trois ou quatre oignons en
petits dez, & les passez sur le feu,
avec un peu de lard fondu, quand ils
seront presque cuits; mettez-y quel-
ques échalottes hachées, basilic en
poudre, persil, sel, épices mêlées,
quatre jaunes d'œufs, un demi-verre

de crème, un demi-septier de sang d'agneau, remuez le tout sur le feu sans bouillir jusqu'à ce qu'il soit bien lié; laissez refroidir, prenez un quartier d'agneau de devant qui soit mortifié, désossez le sans percer la peau; mettez-y votre appareil de sang; cousez-le pour que rien ne sorte, enveloppez avec une crépine, & le faites cuire à la broche, étant presque cuit; panez le dessus de la crépine & lui faites prendre une couleur dorée. Servez dessous une sauce au canard que vous trouverez à l'article des sauces, page 151. *Tome I.*

Rot de bif d'Agneau au Monarque.

Coupez des tranches de truffes, de petit lard, de foye gras, tranches d'oignons, filets d'anchois; maniez toutes ces tranches avec sel, gros poivre, muscade; prenez un rôti de bif d'agneau; enlevez tout le dessus de la peau proprement, de façon que vous puissiez la remettre sans qu'il y paroisse; ficellez la chair à un doigt de distance, & faites entrer dans les fissures les tranches, des truffes, & autres ingrédients que vous avez préparés; couvrez tout le dessus avec une farce faite avec six

Grosse
Entrée

jaunes d'œufs durs, échalottes, persil, ciboules hachées, & lard rapé, remettez la peau dessus, & la couvez tout autour; mettez - cuire le rôti de bif dans un vaisseau juste à sa grandeur, avec bon bouillon, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, trois cloux de girofle, thim, laurier, basilic, sel, poivre, une bouteille de vin de Champagne, & des bardes de lard; la cuisson faite, ôtez les bardes, glacez tout le dessus du rôti de bif avec une glace de veau comme celle des fricandeaux; pour la sauce, passez une partie de la cuisson que vous dégraissez; ajoutez-y un peu de coulis pour la lier: faites réduire, & prenez garde au sel.

Quartier d'Agneau aux fines Herbes.

Entrée Maniez deux pains de beurre de Vambre avec mie de pain, persil, ciboules, échalottes hachés, & basilic en poudre, sel, gros poivre; faites cuire un quartier d'agneau de devant à la broche, en le tirant du feu; levez l'épaule sans la détacher; mettez entre deux, du beurre manié; dressez sur le plat que vous devez servir avec un demi-verre de vin de Champagne,

& autant de bon bouillon. Faites bouillir cinq ou six petits bouillons, en servant un jus de citron.

Quartier ou Rôt de Bif à la broche.

Prenez un Rôt de bif ou un Rôt.
quartier de derriere ; piquez - en le dessus si vous voulez avec du lard ; faites rôtir & bien cuire à la broche. S'il n'est point piqué, vous panez le dessus avec de la mie de pain mêlée d'un peu de persil haché, & du sel ; faites prendre une couleur dorée. Servez dessous ou dans une sauciere la sauce que vous voudrez, pourvû qu'elle soit de haut goût.

Quartier d'agneau à la Reine.

Ayez un quartier d'agneau de devant, levez l'épaule pour la faire cuire à la broche ; coupez le reste en côtelettes, & les marinez avec lard fondu, sel, poivre, persil, ciboules, champignons hachés ; panez - les de mie de pain, & faites griller ; mettez dans une casserole un pain de beurre, persil, ciboules, champignons hachés que vous passez sur le feu, singez & mouillez de bon bouillon, un demi-verre de vin de Champagne, sel, Entrée.

gros poivre ; laissez bouillir & réduire au point d'une sauce ; mettez-y la chair de l'épaule cuite & hachée avec une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème ; faites lier sans bouillir ; mettez-y un jus de citron , servez les côtelettes grillées autour de l'hachis, séparez par une bordure de filet de mie de pain.

Côtelettes d'agneau à la Provençale.

Hors-
d'œuvre

Coupez des côtelettes d'agneau, & les appropriiez ; faites-les mariner avec un peu de bonne huile , basilic en poudre , persil , ciboules , champignons hachés , sel , gros poivre ; panez de mie de pain & faites griller. Servez dessous une sauce de cette façon : Mettez dans une casserole un verre de vin de Champagne , autant de consommé , un pain de beurre manié avec un peu de mie de pain , échalottes , persil , ciboules , sel , gros poivre ; faites bouillir & réduire au point d'une sauce , en servant mettez - y cinq ou six zestes , & le jus d'une orange.

Côtelettes d'agneau en Bigarure.

Hors-
d'œuvre

Ayez des côtelettes d'agneau mortifiées & coupées proprement ; mettez

en la moitié mariner avec du lard fondu, persil, ciboules, échalottes hachées, sel, gros poivre; panez-les de mie de pain, l'autre moitié des côtelettes, vous ne faites que les tremper dans un peu de lard fondu; assaisonnez de sel, gros poivre; faites griller le tout ensemble, servez-les entremêlées d'une côtelette panée, & d'une autre qui ne l'est pas. Servez dans une sauciere la sauce que vous jugerez à propos.

Epigrame de Côtelettes d'agneau.

Prenez un quartier d'agneau de devant; levez l'épaule pour la faire cuire à la broche, quand elle sera froide, hachez-la très fin; mettez dans une casserole une tranche de jambon, un peu de beurre avec deux échalottes, persil, ciboules, une demi-feuille de laurier, un peu de basilic, deux cloux de girofle. Passez le tout ensemble sur le feu; singez fort, mouillez avec du consommé, sel, poivre; laissez bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce; mouillez ensuite avec un demi-septier de crème double; laissez bouillir quelques bouillons, que la sauce soit liée; passez-la au tamis & y mettez le ha-

Hors-
d'œuvre.

chis d'agneau ; faites chauffer sans bouillir. Les côtelettes vous les lardez avec des filets de truffes & les marinez avec du lard fondu, sel, gros poivre, échalottes hachées, & les panez de mie de pain ; faites-les griller à petit feu en les arrosant légèrement avec du lard fondu ou le restant de leur marinade ; faites une bordure au plat que vous devez servir avec des filets de mie de pain que vous faites tenir avec du blanc d'œuf chauffé légèrement. Servez l'hachis dans le milieu, & les côtelettes sur les bords.

Queues d'Agneau au Soleil.

Hors-
d'œuvre

Faites cuire des queues d'agneau avec un verre de vin blanc, du bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, trois cloux de girofle, thim, laurier, basilic, la cuisson faite, & refroidie ; égouttez-les, & les trempez dans une pâte faite avec de la farine, une cuillerée d'huile & du sel ; délayez avec du vin blanc ; faites frire d'une belle couleur. Servez garni de persil frit.

Quartier d'Agneau en Saucissons.

Entrée

Ayez un quartier d'agneau de derrière que vous désossez à fortfait ; prenez la moitié de la viande du dedans

que vous coupez par morceaux & la passez sur le feu avec un morceau de beurre ; ensuite , hachez-la avec de la tétine de veau , & lard blanchi ; mettez-y avec de la mie de pain desséchée , avec de la crème , persil , ciboules ; & quelques truffes hachées , sel , fines épices , liez de six jaunes d'œufs ; mettez cette farce dans le quartier d'agneau & le roulez comme un saucisson , & l'enveloppez avec un linge bien ficelé ; faites-le cuire avec une chopine de vin blanc , du bouillon , un bouquet de fines herbes , sel , poivre , tranches d'oignons & zestes de racines , la cuisson faite servez-le avec la sauce que vous jugerez à propos , ou un ragoût d'ozeilles , d'épinars , ou de petits pois.

Carré d'Agneau à la belle Vue.

Coupez des truffes en gros lardons , & les assaisonnez de basilic en poudre , sel , fines épices ; prenez deux carrés d'agneau parés proprement ; lardez-en tout les filets avec les truffes ; faites une accolade de vos deux carrés en les mettant l'un sur l'autre filet en dehors ; couvrez les filets avec des tranches de ruelle de veau , & enveloppez le tout d'une mouffeline.

Hors-
d'œuvre

double bien ficelée ; mettez-les dans un vaisseau juste à leur grandeur avec un peu de consommé, un verre de vin de Champagne, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail ; faites-cuire sur de la cendre chaude pendant cinq ou six heures ; ôtez la mouffeline & les bardes de veau ; passez la sauce au tamis & la dégraissez ; faites-la réduire au point d'une petite sauce pour la servir sur les carrés.

DU CHEVREAU OU CABRIT.

Entrée Le chevreau est bon à manger quand il n'a que quatre ou cinq mois, parce que sa chair en est tendre & délicate, l'on en fait plus d'usage quand il ne tète plus : Il faut l'employer de la même façon que l'agneau, les plus estimés, sont ceux qui ont la chair blanche & grasse.

DES GROSSES ENTREES

EN TERRINES & AUTRES.

Terrines à la Flamande.

Entrée Faites blanchir à l'eau bouillante six ailerons de didons, quatre queues de mouton, une demi-livre de petit lard coupé en tranches tenant à la couëne ; retirez le tout à l'eau fraîche pour le ficeler chacun à part ; faites aussi blanchir un quart-d'heure à l'eau

Bouillante un chou coupé en plusieurs morceaux , après avoir ôtez le trognon ; pressez bien le chou , ficelez-le ; mettez le tout dans une marmite avec du bouillon , un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail ; trois cloux giroffe , quelques bardes de lard , sel , poivre ; faites - cuire à petit feu ; la cuisson faites égoûtez la viande & les choux pour les dresser dans une terrine. Servez dessus une sauce d'un bon coulis.

Terrine à l'Angloise.

Ayez un coulis de lentilles de bon goût comme il est expliqué à l'article des coulis page 76. *Tome I.* faites cuire un teron de ris avec un bon bouillon ; prenez des queues de mouton ou queues de bœufs coupées par morceaux , cuit dans une bonne braise avec du petit lard en tranches , deux gros pigeons coupés en quatre ; mettez dans le fond de la terrine que vous devez servir qui doit aller au feu , une partie du ris que vous avez fait cuire ; arrangez-y dessus une partie de la viande cuite à la braise ; mettez par dessus du coulis de l'entille ; faites plusieurs lits de cette façon en mettant du ris de la viande , du coulis de l'entilles. Ob-

Entrée

servez de finir par le coulis de lentilles. Ayez des mies de pain coupées proprement, que vous passez sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'elles soient de couleur dorée; mettez-les sur le coulis de lentilles. Il faut qu'il y en ait assez pour couvrir la terrine, & qu'elle trempe dans le coulis; mettez au four pour faire migeoter pendant une demi-heure, vous pouvez mettre de cette façon plusieurs sortes de viandes cuites à la braise.

Terrine de ce que l'on veut.

Entrée Prenez de la viande de boucherie de l'endroit que vous jugerez à propos comme langues, queues de bœuf, culottes, tendrons de veau, gigot, & queues de mouton ou autres, appropriez-le comme vous voulez qu'il soit servit; faites-les cuire avec bardes de lard, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, trois cloux de girofle, basilic, thim, laurier; mouillez de bouillon, sel, poivre; la cuisson faite égouttez la viande & l'essayez de sa graisse; dressez dans la terrine avec telle sauce, ragoût, ou coulis que vous jugerez à propos. Si vous voulez vous servir de la sauce de la cuisson, prenez garde au sel; passez-la au tamis, après

l'avoit dégraissée ; ajoûtez y du coulis pour la lier ; faites réduire sur le feu au point d'une sauce.

Terrine de Bécasse.

Foncez une casserole de tranches de veau & jambon ; ayez plusieurs bécasses que vous flambez ; trouffez-les sans les vider ; faites-les refaire & les mettez sur les tranches de veau ; couvrez de bardes de lard ; faites-les cuire avec bon bouillon, un demi-septier de vin blanc, sel, poivre, deux oignons en tranches, & racines, un bouquet de fines herbes ; la cuisson faite, dressez les bécasses dans la terrine après les avoir bien essuyées de leur graisse. Servez dessus un bon ragoût de ris de veau, foyes gras, & champignons. Vous trouverez la façon de le faire à l'article des ragoûts. *Tome III.*

Entrée

Terrine de Perdrix.

L'on fait des terrines de perdrix de plusieurs façons comme aux choux aux coulis de lentilles, ou avec un ragoût de ris de veau comme les bécasses précédentes, prenez ce que vous jugez à propos de perdrix suivant la

Entrée

70 LES SOUPERS

grandeur de la terrine ; flambez - les & vuidez ; trouffez-les en poules , lardez l'estomac avec du gros lard. Si vous les mettez aux choux , faites blanchir un moyen choux coupez en quatre le trognon ôté , avec une demi-livre de petit lard coupés par morceaux tenant à la couëne ; pressez bien les choux & les ficelez ; mettez-les cuire avec les perdrix , le petit lard , bon bouillon , un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail , deux cloux de giroffe , sel , poivre ; la cuisson faite ; égoutez les perdrix , & les choux ; dressez les perdrix dans la terrine , les choux autour , & le petit lard par dessus ; servez avec une bonne fauce d'un coulis de veau. Si vous les mettez au coulis de lentilles ; faites - les cuire dans une bonne brais-se avec le petit lard ; servez dessus un coulis de lentilles. Vous trouverez la façon de le faire à l'article de coulis , au Tome I. page 76. -

Terrines de Queues de Mouton & ailerons au Coulis & Ragoûts de Maron.

Entrée. Faites blanchir six queues de mouton & autant d'ailérons de dindons ; retirez-les à l'eau fraiche ; mettez les

queues de mouton dans une petite marmite avec des bardes de lard, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, la moitié d'une feuille de laurier, un peu de thim, basilic, mouillez de bon bouillon, un demi-verre de vin de Champagne, un peu de sel, gros poivre, une tranche de jambon, quelques champignons entiers; faites bouillir à petit feu, à moitié de la cuisson des queues; mettez-y les ailerons pour les faire cuire avec; prenez un demi-cent de marons que vous épilchez de leur première peau; mettez-les dans une tourtière avec du feu dessus & dessous, jusqu'à ce qu'ils quittent leur peau que vous leurôtés à mesure, pendant qu'ils sont chauds; ensuite, vous prenez les plus beaux que vous mettez dans une casserole avec un peu de bon bouillon pour les faire cuire: ceux qui sont cassés, vous les mettez dans un mortier pour les piler: Les queues de mouton étant cuites; prenez la moitié de leur mouillement que vous dégraissez, & vous vous en servez pour délayer vos marons pilés; passez ce coulis à l'étamine, étant passé ajoutez-y un peu de blond de veau,

& le ragoût de marons. Dressez les queues de mouton dans la terrine que vous devez servir, les ailerons de dindons dessus après avoir essuyé le tout de leur graisse dans un linge blanc; mettez le coulis & le ragoût bien chauds par dessus.

Terrine de Volaille.

Entrée Prenez poulardes, dindons, poulets, ou pigeons, ce que vous voudrez, la poularde & le dindon, vous les couperez en quatre, les poulets & pigeons vous les laisserez entiers & leur troufferez les pattes dans le corps après les avoir flambés, vidés, & épluchés; lardez-les avec du gros lard & jambon; mettez-les cuire dans une bonne braise assaisonnée de bon goût; la cuisson faite, servez-les avec le ragoût de légumes que vous jugerez à propos, ou ragoût de foyes gras: Vous pouvez encore les servir sans ragoût avec différentes sauces.

Terrine au Monarque.

Entrée Foncez une marmite avec des tranches de veau, & de jambon; ar-

rangez - y dessus un filet de mouton lardé de gros lard une demi-livre de petit lard coupé en tranches, & tenant à la couëne, un lapreau coupé par membres, deux pigeons entiers les pattes trouffées en dedans, six cailles, deux perdreaux d'un bon fumé; assaisonnez le tout de sel, gros poivre, basilic en poudre; couvrez avec des bardes de lard, & tranches de veau; mettez - y un demi-verre de bon bouillon & plein un verre à ratafiat d'eau-de-vie; bouchez les bords du couvercle de la marmitte avec de la farine délayée avec un peu de vinaigre; mettez - cuire pendant quatre ou cinq heures dans un four point trop chaud ou sur de la cendre chaude; faites un ragoût avec des truffes coupées en tranches, ris de veau & crêtes; passez-les sur le feu avec du beurre de Vambre; singez, & mouillez avec du bon bouillon & du coulis; laissez cuire & réduire à courte sauce, la viande étant cuite; ôtez-la de la marmitte pour la dresser dans la terrine que vous devez servir; passez la sauce au tamis & la dégraissez; mettez-la dans le ragoût, prenez garde au sel, faites ré-

74 LES SOUPERS
cuire sur le feu ; servez sur la viande.

Terrine de Lapreaux.

Entrée Ayez deux lapreaux que vous habillez & coupez par membres; ôtez-les têtes; lardez tout les morceaux avec du gros lard assaisonné de sel, fines épices; mettez - les dans une casserole avec une tranche de jambon, un morceau de bon beurre, un bouquet de persil, ciboules, deux cloux de girofle, une feuille de laurier, un peu de basilic, une gouffe d'ail; faites-les refaire sur le feu, arrangez-les ensuite dans une casserole foncée de tranches de veau avec tout leur assaisonnement; couvrez de bardes de lard; faites suer une demi-heure sur un petit feu, mouillez avec un verre de vin de Champagne; rachevez de cuire à petit feu; la cuisson faite; retirez les lapreaux pour les égouter & dresser dans la terrine; mettez du blond de veau dans la cuisson: Faites bouillir un instant pour dégraisser la sauce & la passer au tamis; en servant les lapreaux mettez-y un jus de citron.

Terrine de Macreuses au Jambon.

Plumez & flambez vos macreuses; troussiez - les en poules après les avoir

vuidées ; farcissez-les en dedans avec leur foye hachés , lard rapé , champignons, persil, ciboules, jaunes d'œufs cruds , sel , gros poivre , cousez les macreuses pour que la farce ne sorte pas ; faites-les cuire cinq ou six heures avec une chopine de vin blanc ; tranche de bœuf & de veau , deux oignons , une carotte , un panais , un bouquet de persil , ciboules , une feuille de laurier , thim , basilic , trois cloux de girofle ; une gouffe d'ail , sel , gros poivre , pour la sauce ; coupez plusieurs tranches de jambon d'é-gale grandeur après les avoir fait desaler dans de l'eau, mettez-les suer dans une casserole jusqu'à ce qu'elles soient cuites ; ôtez-les de la casserole mettez dans la même casserole un bon coulis , faites-bouillir pour détacher la glace du jambon ; mettez-y un filet de vinaigre : Passez la sauce au tamis , remettez les tranches de jambon dans la sauce pour les faire chauffer sans bouillir ; servez sur les macreuses.

En maigre , vous farcissez les macreuses avec du beurre à la place de lard , & les faites-cuire dans une braise maigre ; ensuite vous les dressez dans la terrine , & servez des-

fus un ragoût d'huitres, de laitance, de champignons, ou telle sauce & ragoût maigre que vous jugerez à propos.

Terrine de Poisson.

Entrée Ayez du poisson de riviere, celui que vous jugerez à propos, ou plusieurs mêlés ensemble, la tanche, il faut la limonner avant que de la vuidier, le brochet & la perche, vous laissez l'écaille jusqu'à ce qu'ils soient cuits, la chair en est plus blanche; si c'est en gras, vous les ferez cuire avec des tranches de veau, une tranche de jambon, un peu de bon bouillon, un verre de vin de Champagne, un bouquet de persil, ciboules, deux cloux de girofle, une gouffe d'ail, thim, laurier, basilic, bardes de lard, sel, poivre; la cuisson faite, arrangez le poisson dans la terrine; mettez du coulis dans la braise; faites bouillir pour faire réduire la sauce, & la dégraissez; passez-la au tamis; servez. A la place de cette sauce, vous pouvez servir le ragoût que vous jugerez à propos. *En maigre*, vous faites cuire le poisson dans une braise maigre, & le servez avec un coulis, & le fond de sa sauce, ou un coulis de pois ou de lentilles.

Terrine

Terrine à la Neuvaine.

Prenez une terrine qui aille au feu Entrée
 & assez propre pour être servie sur ta- ou Entrée-
mets
 ble ; ayez de la viande de boucherie ,
 de celle que vous jugerez à propos ,
 ou du gibier ; faites-en un hachis avec
 plusieurs oignons crus, de la graisse de
 bœuf, un demi-verre d'eau-de vie ,
 sel, fines épices ; mettez l'hachis dans la
 terrine ; couvrez-la & bouchez les
 bords avec de la farine délayée , avec
 un peu de vinaigre ; faites-cuire sur
 un petit feu comme du bœuf à la mo-
 de pendant cinq ou six heures. La cuis-
 son faite ; nettoyez la terrine avec
 un linge mouillé ; servez chaud sans
 aucune façon pour entrée. Si vous
 voulez le servir pour entremêts, laissez
 le refroidir.

Terrine de Saumon frais.

Foncez une casserole de deux tran- Entrée
 ches de jambon , & plusieurs tran-
 ches de veau ; mettez dessus deux ou
 trois dardes de saumon frais , que
 vous couvrez de bardes de lard ; assai-
 sonnez de sel , gros poivre , un bou-
 quet de persil , ciboules , une gousse
 d'ail , deux cloux de girofle , thim ,
 Tame II. E

laurier, basilic; mouillez avec un verre de vin de Champagne; faites cuire sur de la cendre chaude pendant une heure; ensuite vous retirez les dardes de faumon pour les dresser dans la terrine; mettez du coulis dans le fond de la fauce; faites bouillir pour dégraisser; passez au tamis, servez sur le faumon. A la place de cette fauce vous y pouvez servir un ragoût de ris de veau ou celui que vous jugerez à propos. *En maigre*, faites cuire le faumon dans une petite braise maigre, & le servez avec un ragoût de queues & coulis d'écrevisses.

Terrine de Saumon aux Ecrevisses.

Entrée Ayez une grosse darde de faumon frais bien épaisse, ou deux moyennes; mettez-les dans une poupetoniere avec des bardes de lard, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, une échalotte, une demi-feuille de laurier, un peu de thim, & basilic, deux cloux de girofle, gros comme une lentille de muscade, mouillez moitié bon bouillon & moitié de vin de Champagne, sel, gros poivre, faites cuire à petit feu pendant une demi-heure; prenez un demi cent d'é-

crevisses que vous faites blanchir un instant à l'eau bouillante ; retirez-les à l'eau fraîche pour les éplucher de leurs coquilles ; mettez les queues dans une casserole avec un peu de bon bouillon pour les faire cuire & les coquilles ; mettez-les sur une tourtiere pour les faire sécher sur un moyen feu, & ensuite les piler très fin, vous avez dans une casserole une tranche de jambon avec de la ruelle de veau que vous faites suer & un peu attacher ; mouillez avec de bon bouillon ; faites bouillir à petit feu pendant une heure : servez-vous de cette sauce pour délayer les écrevisses pilées ; passez-les à l'étamine, & que votre coulis soit bien épais, un moment avant que de servir, vous l'éclaircirez avec un peu de la cuisson du saumon que vous aurez soin de bien dégraisser ; mettez les queues d'écrevisses dans le coulis. Faites chauffer sans bouillir pour les mettre dans la terrine sur le saumon.

Casserole au Ris.

Pour faire une moyenne entrée, prenez une demi-livre de ris épluché, & lavé plusieurs fois à l'eau tiède ; met-

Entrée

tez-le dans une petite marmitte avec d'excellent bouillon bien gras ; faites-le cuire à petit feu jusqu'à ce qu'il soit bien cuit & très-épais , prenez telle viande que vous jugez à propos cuite dans bonne une braisè , assaisonnez de bon goût, comme ailerons de dindon & petit lard , cuisses de poularde , cu-lottes de poulet , queues d'agneau , pigeons entiers , queues , tendrons , & côtelettes de mouton , ce que vous jugerez à propos , après avoir égouté la viande ; mettez du ris dans le fond du plat que vous devez servir , arrangez-y dessus la viande que vous couvrez ensuite de l'épaisseur d'un doigt avec le restant du ris , unissez le dessus avec un couteau ; trempez dans du lard fondu ; faites prendre couleur au four jusqu'à ce que le dessus soit d'une couleur dorée & croquant : essuyez la graisse & servez chaudement.

Timbale de ce que l'on veut.

Entrée Faites une pâte avec de la farine , du sel , deux ou trois cuillerées d'huile fine , un quarteron de Sain-doux , trois jaunes d'œufs cruds , un peu d'eau , paitrissez cette pâte un peu ferme & la battez avec le rouleau de l'épaisseur

d'un gros écû ; foncez-en le fond d'une casserole ou d'une poupetoniere ; mettez dessus telle ragoût de viande que vous jugerez à propos : il faut que ce ragoût soit fini de bon goût , froid & courte sauce ; couvrez avec une autre abaisse de même pâte , & de même épaisseur ; colez les bords avec de l'eau , & les pincez tout au tour ; faites cuire une bonne heure dans le four ; ensuite vous renverserez la timbale sur le plat que vous devez servir ; faites un trou dans le milieu , de façon que vous puissiez remettre le morceau ; mettez-y une sauce convenable au ragoût qui est dans la timbale.

Différent Hochepot.

Prenez la viande que vous voudrez comme tendrons de bœuf , côtelettes de mouton , gros pigeons entiers , lapin coupé par membres ; mettez la viande que vous destinez pour faire le hochepot dans une petite marmite avec une demi-douzaine de gros oignons , carottes , panais , navets coupés proprement que vous aurez fait blanchir au paravant , un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail , trois cloux de girofle , une feuille de laurier , thim , basilic , six grosses saucis-

Entrée

ses courtes ; mouillez avec du bon bouillon & faites cuire à petit feu ; la cuisson faite , égouttez la viande & la dressez sur le plat que vous devez servir entremêlées des légumes ; passez la sauce au tamis & la dégraissez ; faites-la réduire en glace , glacez tout le dessus de la viande & des légumes ; mettez du coulis dans la casserole avec deux cuillerées de bouillon , détachez ce qui reste ; faites bouillir un instant , passez au tamis , assaisonnez de sel , gros poivre. Servez dans le fond du plat. Si vous faite le hochepot avec des tendrons de bœuf : il faut les faire cuire à moitié avant que de mettre les légumes.

Salamalec.

Grosse
Entrée

Foncez une marmitte avec des tranches de bœuf ; mettez-y dessus un colet de mouton entier , deux perdrix entières ; trouffez en poule , un lapin coupé par membres , lardez de gros lard , des grosses saucisses courtes , un combien de jambon que vous aurez fait cuire deux heures auparavant dans de l'eau , quelques gros oignons entiers , navets , carottes coupés proprement , un bouquet de per-

fil, ciboules, deux gouffes d'ail, trois cloux de girofle, mouillez avec deux verres de bon bouillon; assaisonnez de sel, gros poivre; faites cuire à très-petit feu pendant sept ou huit heures; la cuisson, faite égouttez la viande & l'essuyez de sa graisse avec un linge; arrangez le tout proprement dans le plat que vous devez servir avec les légumes & saucisses; passez la sauce au tamis pour la dégraisser & faire réduire au point d'une sauce; mettez-y une pincée de cerfeuil haché. Servez sur la viande.

Financiere.

Ayez la moitié d'un beau saumon frais du côté de la hure. Il faut l'écailler, vider & ôter les ouis, & le bien laver; piquez tout le dessus avec du lard fin, remplissez-le avec un ragoût cuit fait de ris-de-veau, truffes, champignons, & fini de bon goût; ayez soin de le coudre pour que le ragoût ne sorte point; foncez une poissonniere proportionnée à sa grandeur, & qui puisse se couvrir; foncez-la avec bardes de lard, tranches de veau & jambon, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, trois cloux de girofle, un petit mor-

Grosse
Entrée

84 LES SOUPERS

eau de muscade, une feuille de laurier, thim, basilic, quelques oignons en tranches, zestes de racines; faites suer sur le feu pendant une heure; mettez ensuite le saumon bien ficelé pour que vous puissiez le tirer sans le rompre, mouillez-le avec bon bouillon, une bouteille de vin de Champagne, sel, gros poivre; couvrez la poissonniere, & le faites cuire pendant une heure; pendant qu'il cuit vous marquez une grande glace avec trois livres de ruelle de veau, une demi-livre de jambon; mouillez avec bon bouillon; faites cuire à petit feu, & ensuite vous le passez au tamis pour le faire réduire en glace; ayez huit pigeons à la cuilliere; échaudez & trouffez les pattes en dedans; faites-les blanchir, & piquez tout le dessus avec du menu lard; ayez aussi autant de petits grenadins de ruelle de veau à peu près de même grosseur, que vous faites aussi piquer de menu lard & blanchir; mettez-les cuire avec les pigeons; mouillez de bon bouillon. Il faut mettre dans une petite marmite douze belles truffes entieres la peau ôtée, & douze grosses écrivisses que vous faites cuire ensemble;

mouillez moitié bon bouillon, & moitié vin de Champagne, sel, gros poivre, un bouquet; lorsque le tout est cuit, passez la cuisson des pigeons dans un tamis; ayez soin de la bien dégraisser, & le mettez dans votre glace que vous faites réduire sur le feu en la tournant toujours avec une cueillière jusqu'à ce qu'elle soit à son point; retirez le faumon sur un plat & l'essuyez bien de sa graisse; mettez-y aussi les pigeons & les grenadins; glacez tout les endroits qui sont piqués, en mettant la glace par dessus avec quelques plumes qui sont ficelées ensemble pour les glacer également; dressez le faumon dans le plat que vous devez servir, les pigeons, les grenadins autour; & entre les pigeons & grenadins vous y mettez les truffes & les écrivisses. Pour la sauce, mettez dans une casserole un bon restaurant avec quelques cuillerées de blond de veau, un demi-verre de vin de Champagne, un peu de sel, gros poivre; faites bouillir; quand elle est à son point, & finie de bon goût, dressez-la dessus les truffes & écrivisses.

Chartreuse.

ENTRÉE

Prenez une perdrix, que vous trouffez en poule, quatre queues de mouton, deux cuisses de poulardes; après avoir blanchi les queues; mettez le tout cuire entre des bardes de lard, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail une demi-feuille de laurier, un peu de thim, basilic, deux cloux de girofle, sel gros poivre; mouillez avec bon bouillon, un verre de vin de Champagne; faites cuire à très-petit feu; ayez des carottes, panais, navets, deux pieds de cellery; après les avoir tournés & coupés proprement; faites les blanchir un quart-d'heure, & les faites cuire avec du bon bouillon; prenez des épinars que vous faites blanchir; en les retirant de l'eau, pressez-les bien & les faites cuire avec du bon bouillon; mouillez-les avec du cculis; lorsque la viande est cuite, passez-en la sauce dans un tamis, & la mettez dans le ragoût de racines, & celui d'épinars; ayez soin de bien dégraisser. Il faut que les épinars soient bien épais. Et tout étant cuit, prenez une casserole de la grandeur du plat que vous devez servir, ou un

plat pareille ; couvrez en tout le fond avec les bardes de lard qui ont cuit avec la viande ; mettez la perdrix dans le milieu , l'estomac en dessous , les deux cuisses de poularde , & les quatre queues de mouton ; dressez-les de façon qu'elles forment une étoile , & dans les vuides vous y mettez en fymetrie des épinars , du celleri , des carottes , panais , navets , le tout sans fauce ; tenez la casserole bien couverte sur des cendres chaudes ; lorsque vous êtes prêt à servir , renversez en douceur votre Chartreuse sur le plat que vous devez servir , ôtez-en les bardes de lard & prenez garde de déranger la fymetrie de vos légumes ; essuyez - en bien la graisse , & mettez dans le fond du plat la fauce du ragoût de légumes.

Marbré.

Ayez une douzaine d'oreilles de cochon , & une douzaine d'oreilles de veau. Le tout bien échaudé ; une langue de bœuf , trois livres de jambon , douze palais de bœuf ; faites cuire le tout ensemble dans une marmite avec une pinte de vin blanc , deux pintes d'eau , un gros bouquet

Gros
Entremets.
froid.

de persil , ciboules , trois gouffes d'ail ,
fix cloux de girofle , thim , laurier ,
basilic , quelques racines , & oignons
entiers , sel , fines épices , le tout étant
cuit ; mettez-le égouter & réfrigir
pour le couper ensuite en filets ; met-
tez dans une casserole un morceau
de beurre , avec une douzaine de
truffes pelées & coupées en filets ,
quelques rocamboles , persil , & ci-
boules hachés ; passez-les sur le feu ;
& les mouillez d'un verre de vin de
Champagne ; faites-les cuire un quart-
d'heure ; ensuite vous mettez dans
cette même casserole qui doit être
grande , tous vos filets d'oreilles de
veau & de cochon , de palais de lan-
gues de bœuf , de jambon , ajoutez-
des filets de blanc de poularde cuite à
le broche , pistaches coupés en filets ,
amandes douces coupées en filets , jau-
nes d'œufs durs en filets ; assaisonnez
le tout avec sel fin , fines épices ;
mouillez avec une demi-bouteille de
vin de Champagne ; faites bouillir
quelques bouillons jusqu'à ce qu'il ne
reste que très-peu de sauce , & le re-
tirez du feu ; prenez une casserole
ronde bien étamée de la grandeur
que vous voulez faire votre marbré ;

frotez-la par tout avec d'excellent beurre frais ; n'en mettez que ce qu'il en faut pour faire tenir du petit pain à chanter de toutes les couleurs, que vous arrangez dessus bien serrés l'un contre l'autre, en formant un dessin comme une croix de Chevalier, ou une étoile, ou quelques armoiries ; votre dessin étant fini, placez votre casserole dans un endroit frais ; mettez-y dedans tous vos filets bien mêlés ensemble ; en y pressant le jus de trois citrons ; votre marbre étant bien froid, & pris en gelée très ferme ; lorsque vous êtes prêt à servir, vous avez de l'eau chaude dans un vaisseau assez grand pour y tremper le cul de la casserole, seulement le tems qu'il faut pour détacher le marbré de la casserole, & le renversez tout de suite en douceur sur le plat que vous devez servir, qui doit être garni d'une serviette ; servez pour gros entremets froid.

Corbillon.

Prenez des filets de gibier de ceux que vous jugerez à propos, plusieurs ^{Grosse} _{Entrée.} mêlés ensemble ; mettez-les dans une casserole avec des petits oignons blan-

90 LES SOUPERS

chis, quelques écrevisses les petites pattes ôtées; enveloppez le tout de bardes de lard, & le faite cuire avec bon bouillon, & un verre de vin de Champagne; mettez - y aussi une demi - douzaines de petits grenadins de veau piqué de menu lard, une tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboules, deux cloux de girofle, une petite gouffe d'ail. Le tout étant cuit; passez la sauce au tamis, & la dégraisié pour la faire réduire en glace; glacez - en le dessus des grenadins, arrangez le tout dans le plat que vous devez servir entremêlés de l'un avec l'autre & une bordure de petits croutons de pain passés au beurre, versez dessus une sauce au pontife ou quelques - autres bonnes sauces; vous y mettez si vous voulez des filets de poisson ou des laitances de carpes; il ne les faut mettre avec la viande que quand elle est plus d'a moitié cuite.

Matelotte Royale.

Grosse Faites-cuire au trois quarts dans
Entrée du bouillon une douzaines de crêtes; ayez trois cervelles d'agneau dégor-gées; & les mettez entre des bardes

de lard avec des filets de lapreaux lardés d'anchois ; des tronçons d'anguilles lardés d'anchois , quelques laitances de carpes , des ailerons de poulardes , une demi douzaine de grosses écrivisses les petites pates ôtées , quelques petits oignons blanchis ; affaïsonnez le tout de sel , gros poivre , la moitié d'un citron en tranches la peau ôtée , mouillez de bon bouillon , & un verre de vin de Champagne , deux cuillerées d'huile , un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail , trois cloux de girofle , thim , laurier , basilic. Le tout étant cuit à propos après y avoir mis les crêtes pour les rachever de cuire ; retirez le tout pour l'égouter & le dresser proprement sur le plat que vous devez servir , garnissez autour avec quelques croutons de pain passés au beurre ; passez la sauce au tamis & la dégraissez ; mettez - y du coulis pour la lier , & des œufs d'écrivisses , si vous en avez ; faites bouillir quelques bouillons pour réduire au point d'une sauce , dressez par dessus la matelotte , à la place de cette sauce , vous en pouvez mettre une à la carpe.

Matelotte au consommé.

Entrée Prenez des petits rayons que vous faites cuire avec de l'eau, un peu de vinaigre, sel, thim, laurier, basilic, des tranches d'oignons; faites aussi cuire à part, des soles & des éperlans avec un peu de beurre, un verre de vin de Champagne, un peu de bouillon, un bouquet de fines herbes. La cuisson faite arrangez les rayons épiluchés sur le plat que vous devez servir avec les soles & les éperlans; mettez un peu de consommé dans la cuisson des soles; passez-la au tamis; faites réduire au point d'une sauce; en servant sur le poisson; ajoutez-y une pincée de persil blanchi haché. L'on fait des matelottes de cette façon avec plusieurs sortes de poissons.

Matelottes de ce que l'on veut.

Grosse Entrée. Prenez six queues de mouton, une demi-livre de petit lard bien entrelardé, huit ailerons de poulardes, une douzaine de petits oignons blancs; faites blanchir le tout, & le mettez dans une casserole entre des bardes de veau & de lard, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, trois

cloux de girofle , thim , laurier , basilic , sel , gros poivre ; faites suer une demi-heure sur un petit feu ; ensuite mouillez avec quelques cuillerées de bouillon , un verre de vin blanc ; pour le mieux , faites cuire à moitié les queues de mouton dans du bouillon , & les mettez ensuite dans cette braise , pour les faire cuire avec le reste à très-petit feu ; la cuisson faite ; mettez égouter le tout pour le dresser sur le plat que vous devez servir ; entremêlez l'un avec l'autre , garni de petits croutons passés au beurre ; passez le fond de la sauce , & la dégraissez ; mettez-y du coulis pour la lier ; faites réduire au point d'une sauce ; en servant mettez-y un anchois haché , & une bonne pincée de capres entières ; servez sur la matelotte. Vous en pouvez faire de cette façon avec des queues de cochon & d'agneau , ou de ce que vous jugerez à propos.

Prussienne.

Coupez proprement les tendrons Entrée d'une poitrine de veau , & les faites blanchir , avec un morceau de petit lard coupé en morceaux tenant à la couëne ; mettez - les dans une

cafferole entre des bardes de lard ; la moitié d'un citron coupé en tranches la peau ôtée , un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail , deux cloux de girofle , une demi-feuille de laurier , thim , basilic ; mouillez avec un peu de bouillon , un demi-verre de vin blanc ; faites cuire à petit feu à moitié de la cuisson , mettez-y un poulet gras coupé en quatre , une anguille coupée par tronçons , sel , gros poivre ; la cuisson faite égoutez la viande & l'anguille , pour les dresser sur le plat que vous devez servir ; entremêlez l'un avec l'autre , passez la sauce au tamis , & y mettez du coulis ce qu'il en faut pour la lier ; faites réduire au point d'une sauce ; mettez-y un pain de beurre , une pincée de persil blanchi haché ; faites lier sur le feu servez sur la viande & l'anguille.

Matelotte au Général.

Entrée

Prenez huit gros oignons , que vous creusez en dedans pour les farcir avec une farce de volaille ou de gaudiveau ; mettez-les entre des bardes de lard avec autant de foyes gras , un bouquet de persil , ciboules , deux cloux

de girofle, thim, laurier, basilic ; sel, poivre ; mouillez avec du bouillon ; faites cuire à petit feu ; ayez une douzaine de belles crêtes que vous faites cuire à part avec du bouillon, & les mettez ensuite dans une casserole avec du consommé, du blond de veau, un demi-verre de vin de Champagne, sel, gros poivre ; faites bouillir & réduire au point d'une sauce ; dressez les foyes entremêlés des oignons sur le plat que vous devez servir ; garnissez autour avec des petits croutons de pain frit ; mettez le ragoût de crêtes sur la matelotte.

Matelotte aux oignons d'Hollande.

Coupez une queue de bœuf en huit ^{Entrée} morceaux ; faites la blanchir, & la mettez cuire avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, sel, poivre ; à moitié de la cuisson, vous y mettez huit gros oignons rouges d'Hollande après les avoir fait blanchir ; la cuisson faite, prenez une partie de la sauce que vous passez au tamis, & dégraissez ; mettez-la dans une casserole avec un bon verre de vin rouge, du coulis ;

faites bouillir & réduire au point d'une fauce ; dressez les morceaux de queue de bœuf sur le plat avec les oignons ; garnissez avec des croutons de pain frits ; versez la fauce dessus.

Gâteau de viande de ce que l'on veut.

Entre-
mets
froid.

Suivant la grosseur du gateau que vous voulez faire ; vous prenez la quantité de viande que vous jugez à propos, comme tranches de bœuf, gigot de mouton, ruelles de veau, un lièvre dessosé. Le gigot de mouton est la viande qui convient le mieux avec ; mettez de la graisse de bœuf avec la viande ; hachez le tout ensemble, avec un peu de jambon crud ; assaisonnez de sel, fines épices ; persil, ciboules, champignons, basilic en poudre ; liez de huit jaunes d'œufs crus, un poisson d'eau-de-vie, deux livres de lard coupé en dez ; maniez le tout ensemble, & mettez cette farce dans une casserole ronde de la grandeur que vous voulez faire le gâteau ; après l'avoir foncée de bardes de lard bien épaisses, couvrez la casserole ; & mettez cuire au four pendant quatre heures ; quand il sera froid, vous l'ôterez de la casserole pour le ratifier légèrement avec un couteau jusqu'à

ce que le lard soit blanc & uni. Servez sur une serviette.

Gâteau à l'Espagnol.

Entrée

Faites une farce avec deux livres de ruelle de veau, une livre de graisse de bœuf, persil, ciboules, champignons hachés, plein un verre à ratafiat d'eau-de-vie, sel, gros poivre; liez de huit jaunes d'œufs; foncez une casserole de bardes de lard; mettez-y votre farce dessus; faite un trou dans le milieu pour y mettre un ragoût de pigeons fini de bon goût, & refroidi; couvrez-le avec de la même farce & des bardes de lard; faites-le cuire au four pendant deux heures; ensuite vous le renversez en douceur sur le plat que vous devez servir; ôtez les bardes, & le dégraissez; arrosez légèrement tout le dessus avec un peu de coulis que vous faites lier sur le feu avec deux jaunes d'œufs cruds, un pain de beurre pané avec de la mie de pain; faites prendre couleur au four; servez dessous une sauce à l'Espagnole, que vous trouverez à l'article des sauces.

Tome I. à la place du ragoût de pigeons, vous y pouvez mettre un ragoût de filets de viande de ceux que

vous jugerez à propos, pourvû qu'il soit fini de boût, & courte fauce.

Composition de panade pour toutes sortes de Viandes.

Mettez trois jaunes & deux blancs d'œufs dans une casserole; battez-les, & ensuite vous y mettez trois pains de beurre de Vambre que vous aurez fait fondre au paravant; battez-les bien jusqu'à ce que le beurre soit lié avec les œufs; mettez-en sur la viande qui est à la broche; panez ensuite de mie de pain; remettez-y de ces œufs pour les repaner une seconde fois; faites prendre une belle couleur dorée à un feu clair.

CHAPITRE III.

DE LA VOLAILLE.

De la connoissance & dissection de la Volaille.

Nous avons de quatre sortes de Poulets; celui à la Reine est le plus petit, & le plus estimé; celui aux

œufs est après ; le poulet gras est excellent quand il est blanc & bien en chair ; & le poulet commun, que l'on employe pour toutes sortes de fricassées. La poularde nouvelle commence à paroître dans le mois d'Avril. Pour la connoître elle doit avoir la peau fine & blanche, avec des petits tuyaux de plume comme une volaille qui seroit mal plumée, les pattes unies & d'un gris blanchâtre. La poule que l'on employe pour donner du corps au bouillon doit être employée bien fraîche. La dissection de la poularde & du poulet se fait de même. Les morceaux les plus honnêtes à présenter pour celles qui sont rôties, sont les aîles, ensuite les blancs. Pour celle qui est bouillie, il faut préférer les cuisses. Les principales parties sont les aîles, les cuisses, l'estomac, le croupion & la carcasse. Pour les dissequer vous prenez une fourchette de la main gauche que vous mettez sur une aîle, & avec le couteau que vous tenez à la main droite vous en coupez les jointures de l'aîle ; ce qui vous donne la facilité de la tirer aisément de la main gauche en tenant ferme la volaille. Après vous donnez un coup de cou-

teau dans la jointure des nerfs de la cuisse, pour la tirer de la même façon avec la main gauche comme vous avez fait à l'aîle. Vous faites la même chose pour l'autre côté; ensuite vous coupez en deux l'estomac, le croupion, & la carcasse.

Poulets en fricassée.

Entrée Flambez, épluchez, & vuidez les poulets, coupez-les par membres & les jetez à mesure dans de l'eau tiède pour les dégorger; il faut aussi mettre les gigiers bien nettoyés, les foyes après avoir ôté l'amer, & les patés échaudées, & les griffes coupées; ensuite vous égouttez le tout dans une passoire, pour les mettre dans une casserole avec du bon beurre, des champignons, quelques culs d'artichaux bien blanchis pendant un bon quart-d'heure à l'eau bouillante, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic; passez le tout sur un bon feu; quand il n'y a presque plus de sauce dans la casserole, mettez y une bonne pincée de farine; mouillez peu à peu avec de l'eau chaude: assaisonnez de sel gros poivre; faites bouil-
 lir

lir jusqu'à ce que les poulets soient cuits, & qu'il ne reste que très-peu de sauce. Lorsque vous êtes prêt à servir, vous y mettez un liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème & un peu de muscade ; faites lier sur le feu ; mettez - y un filet de vinaigre , ou du verjus , si vous n'avez point de citron. Il y en a qui ôte la peau des poulets pour que la fricassée soit plus blanche. Ceux qui n'aiment point la crème, délayent les œufs avec du bouillon. Il faut préférer les poulettes aux poulets , parce qu'elles sont plus tendres.

Fricassée de Poulets à la Fermiere.

Prenez des poulets en vie , que vous Entrée saignez & échaudez comme des pigeons ; vuidez-les & les coupez par membres pour les mettre tout de suite dans une casserole ; sans leur donner le tems de se refroidir , & les passez sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic ; mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec de l'eau bouillante ; assaisonnez de sel, poivre ; faites bouillir jusqu'à ce que

les poulets soient cuits, & qu'il reste peu de sauce; ôtez le bouquet & y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème ou un peu d'eau, & de la muscade; en servant mettez-y un filet de verjus ou de vinaigre. L'on ne fait de ces fricassées que lorsque l'on est pressé. Elles sont ordinairement tendres en ne laissant point refroidir les poulets, parce que cela les racorniroit.

Différentes Fricassées de Poulets

Entrée Coupez des poulets par membres; & les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet; passez-les sur le feu, & y mettez une pincée de farine; mouillez avec un verre de vin de Champagne & du bouillon; laissez bouillir jusqu'à ce que les poulets soient cuits & courte sauce; ôtez le bouquet, & y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon, un peu de muscade, & une pincée de persil blanchi haché très-fin, faites lier sur le feu, en servant un jus de citron. Si vous voulez faire une fricassée de poulets aux mousserons ou aux morilles, vous mettez les poulets coupés par mem-

bres dans une casserole avec un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle un peu de basilic, les morilles ou moufferons, un morceau de bon beurre, du sel; laissez-les bouillir à petit feu sans les mouiller jusqu'à ce qu'ils soient cuits; parce que les moufferons, ou les morilles & les poulets rendront de l'eau suffisamment; quand ils sont cuits, & qu'il n'y a plus de sauce, mettez-y gros comme une noix d'excellent beurre manié de farine, & un bon verre de crème double; faites-lier sur le feu sans bouillir.

*Poulets à la Giblottes de plusieurs
façons.*

Flambe & vuidez des poulets, trouffez les pates en dedans comme une poule, & les coupez en quatre; mettez-les dans une casserole avec des morilles ou des truffes, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, un morceau de beurre, & tout les abbattis des poulets; passez-les sur le feu; mettez-y une pincée de farine; mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, & quelques cuil,

Entrée

lerées de coulis ; assaisonnez de sel ; gros poivre ; faites-cuire & réduire au point d'une sauce liée, ôtez le bouquet ; & dégraissez & servez. L'on fait aussi des giblottes aux petits oignons. Vous préparez les poulets comme les précédens, & les mettez dans une casserole avec des petits oignons blancs blanchis, un peu de beurre ; passez & singez, mouillez de bouillon, vin blanc & coulis. Quand ils sont cuits, & la sauce dégraissée, en servant mettez - y un anchois haché & deux pincées de capres fines entières.

Poulets à l'Etuvée.

Entrée

Ecaillez & vuidez une carpe éuvée ; coupez-la par tronçons, & la mettez dans une casserole avec les œufs, un poulet coupé par membres, une douzaine de petits oignons blancs blanchis, quelques champignons, une tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboules, thim, laurier, basilic, deux cloux de girofle, une petite gouffe d'ail, un morceau de bon beurre, passez le tout sur le feu ; mettez - y une petite pincée de farine ; mouillez avec du bouillon, un verre

de vin de Champagne & quelques cuillerées de coulis, sel, gros poivre; laissez bouillir jusqu'à ce que le poulet soit cuit & réduit à courte sauce; ôtez la carpe, le bouquet; le jambon laissez les œufs, mettez y un anchois haché & une pincée de capres fines entières; dressez le poulet entremêlé des oignons & des œufs; garnissez avec quelques croutons de pain frits & la sauce par dessus.

Poulets à la Cavaliere.

Flambez & vuidez deux poulets gras, trouffez les pates dans le corps & applatissez-les sur l'estomac; faites-les mariner quatre ou cinq heures, avec de l'huile fine, tranches de citron la peau ôtée, persil en branche, ciboules entières, deux gouffes d'ail, thim, laurier, basilic, sel, fines épices; ensuite vous enveloppez les poulets dans des bardes de lard & du papier en double avec toute leur marinade; faites les cuire sur le gril à très-petit feu; ensuite vous ôtez les bardes & les fines herbes qui tiennent après les poulets, servez-les avec la sauce que vous jugerez à propos.

Entrée

Poulets mignons aux Ecrévisses.

Entrée Flambez & épilchez deux poulets gras, fendez-les par le dos pour les vider & dessosser à forfait, mettez dedans un salpicon crud coupé en petits dez, fait avec ris de veau, champignons, lard assaisonné de persil, ciboules, basilic en poudre, sel, gros poivre, arrondissez les poulets & les cousez; mettez dessus des bardes de lard & les enveloppez de morceaux d'étamine pour les faire cuire dans une petite marmite juste à leur grandeur avec bon bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes, sel, poivre, la cuisson faite, ôtez l'étamine, les bardes & les ficelles, essuyez les bien de leur graisse pour les servir avec un ragoût de queues & coulis d'écrévisses, vous trouverez la façon de le faire à l'article des coulis, page 73.

Poulets à la Perle.

Entrée Ayez deux poulets gras que vous flambez & épilchez, fendez chaque poulet en deux & les dessossez à forfait, à la réserve des pates qu'il faut

laisser ; remplissez chaque moitié de poulet avec un salpicon comme le précédent ; donnez la forme d'une perle à chaque moitié de poulet , la pate sert de pointe en la coupant assez près , cousez & ficelez ; faites-les cuire entre des bardes de veau & du lard ; mouillez avec un verre de vin de Champagne , un peu de bon bouillon , deux tranches de citron la peau ôtée , un bouquet de persil , ciboules , une demi-gousse d'ail , deux cloux de girofle , peu de thim , laurier , basilic , sel gros poivre ; faites - cuire à petit feu ; passez le fond de la sauce au tamis & la dégraissez ; mettez-y un peu de coulis pour la lier , faites réduire au point d'une sauce , servez sur les poulets.

Poulets au vin de Champagne.

Flambez deux gros poulets gras bien blanc ; après les avoir vidés vous les troussiez en poule & les lardez de gros lard , foncez une casserole avec tranches de jambon & bardes de veau ; mettez les poulets dans une casserole avec du lard fondu pour les faire revenir , & ensuite les mettre sur les bardes de veau avec le lard qui

Entrée

vous a servi à les passer ; couvrez avec des bardes de lard , deux tranches de citron sur l'estomac des poulets , un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail , deux cloux de girofle , thim , laurier , basilic , quelques champignons entiers ; faites suer un quart-d'heure sur un petit feu , & y mettez un bon verre de vin de Champagne ; rachevez de faire cuire à petit feu ; mettez du coulis dans le fond de la sauce après les avoir dégraissez , & passez au tamis. Servez sur les poulets.

Poulets au Pontife.

Entrée Faites blanchir & cuire à moitié huit ou dix petits oignons blancs , étant égoutés , mettez-les mariner avec des truffes coupés en dez , deux foyes gras , de l'huile fine , sel , gros poivre , persil , ciboules , échalottes , basilic , le tout haché très-fin ; prenez deux moyens poulets gras que vous flambez ; vuidez & déosse à forfait à la réserve des pates , remplissez - les en dedans avec ce que vous avez fait mariner ; trouffez les pates sur l'estomac , & cousez les poulets ; faites-les refaire sur le feu avec du beurre dans

une casserole; mettez-les cuire à la broche avec deux tranches de citron sur l'estomac couvert de bardes de lard & enveloppez de papier. Servez les avec une fauce au Pontife que vous trouverez à l'article des fauces, page 148. *Tome I.*

Poulets à la Folette.

Coupez proprement des carottes & panais, que vous faites cuire dans du bouillon avec une demi-douzaine de petits oignons blancs; mettez dans une casserole des truffes & champignons coupés en gros dez, une tranche de jambon aussi coupée en dez, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, deux pairs de beurre; passez le tout sur le feu; singez & mouillez de jus de veau, un verre de vin de Champagne; faites cuire à petit feu: la cuisson faite après l'avoir dégraissée & mis un peu de coulis pour lier le ragoût; mettez-y les carottes, panais, petits oignons & une poignée d'olive les noyaux ôtés, faites cuire à la broche deux poulets à la Reine farcis de leur foye bien

Entrée

190 LES SOUPERS
enveloppé de lard & de papier. Ser-
vez le ragoût dessus.

Poulets à la Belle-Vüe.

Entrée Faites - cuire aux trois quarts dans du bouillon huit ou dix petits oignons blancs, étant bien égoutés; mettez-les dans une casserole avec du lard fondu, deux tranches de citron la peau ôtée, truffes, foyes gras coupés en gros dez, sel, gros poivre, passez le tout ensemble sur un petit feu pendant une demi-heure sans le mouiller; mettez-le refroidir; ayez deux poulets gras bien blancs que vous dessoffez à fort-fait après les avoir flambés remplissez les avec votre ragoût, & les enveloppez dans des bardes de lard; sel, gros poivre, quelques ciboules entières & persil en branches, deux feuilles de papier bien huilé; faites-les cuire sur le gril à très-petit feu, pendant une demi-heure: ensuite vous ôtez le papier, le lard; essuyez-les de leur graisse & les servez avec une sauce à l'Espagnole.

Poulets à la Mariée.

Entrée Désoffez à fort-fait deux petits poulets gras, remplissez-les de foye gras

coupés en gros dez, maniez avec persil, ciboules, une échalotte, un peu de basilic, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, lard rapé; mettez-les mariner dans de l'huile, & ensuite vous les enveloppez de bardes de lard, tranches de veau & de jambon; enveloppez de deux feuilles de papier; mettez-les dans une casserole pour les faire cuire entre deux cendres chaudes; la cuisson faite, servez-les avec une sauce à la Nompaille, que vous trouverez à l'article des sauces, page 123.

Poulets à l'Italienne.

Lardez deux moyens poulets gras ^{Entrée} avec du lard & du jambon; après les avoir flambés, vidés & trouffés les pattes dans le corps; faites-les revenir dans une casserole sur le feu avec un peu d'huile; mettez-les dans une casserole foncée de tranches de veau; avec l'huile que vous les avez passé; un bouquet de persil, ciboules, deux gouffes d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, sel, gros poivre; couvrez de bardes de lard, la moitié d'un citron en tranches; faites suer une demi-heure; mouillez ensuite avec un verre de vin de Champagne; la

112 LES SOUPERS
cuisson faite , passez le fond de la sauce au tamis , & dégraissez ; mettez-y la moitié d'un pain de beurre manié de farine ; faites lier sur le feu , & servez sur les poulets.

Poulets à l'Aspic.

Entrée Faites cuire à moitié huit petits oignons blancs que vous laissez entiers , & les mettez dans une casserole avec des truffes & foyes gras coupés en dez , persil , ciboules , échalottes hachées , thim , laurier , basilic en poudre , deux cuillerées d'huile ; passez-les sur le feu jusqu'à ce que le tout soit cuit ; assaisonnez de sel , gros poivre ; laissez refroidir ; ayez deux poulets gras que vous flambez , vuidez ; ôtez le brechet ; remplissez les poulets avec votre ragoût ; cousez-les pour qu'il ne sorte pas , & les faites revenir sur le feu dans une casserole avec un peu d'huile pour les faire cuire ensuite à la broche enveloppés de lard & de papier ; servez-les avec une sauce à l'aspic , que vous trouverez à l'article des sauces , page 136.

Tome I.

Fillets de poulets à la Béchamel pannés.

Flambez & vuidez trois poulets ^{Hors-}
 gras, enlevez la culotte de chaque ^{d'œuvre}
 poulet. C'est-à-dire de couper les
 deux cuisses tenant ensemble avec le
 croupion; mettez-les à part, elles
 vous serviront pour un autre entrée ou
 hors-d'œuvre; faites cuire les esto-
 macs, & les ailes à la broche enve-
 loppés de papier; quand elles seront
 cuites & froides; coupez tous les
 blancs en filets pour les mettre dans
 une sauce à la Béchamel, & les dres-
 sez sur le plat que vous devez servir;
 panez le dessus de mie de pain; en-
 suite vous arrosez légèrement la mie
 de pain avec du bon beurre; faites
 prendre couleur au tour ou sous un cou-
 vercle de tourtière. Le Béchamel se
 fait en mettant dans une casserole une
 tranche de jambon, zestes de racines,
 tranches d'oignons, un bouquet de
 persil, ciboules, une gouffe d'ail,
 deux cloux de girofle, un morceau de
 beurre; passez le tout sur un petit feu
 pendant un quart-d'heure; mettez-y
 une bonne pincée de farine; mouillez
 avec un demi-septier de crème,
 autant de lait; faites bouillir & ré-

duire au point d'une sauce liée; passez-la au tamis, & y mettez les filets de poulets.

Filets soufflés à la Béchamel.

Hors-
d'œuvr

Mettez dans une casserole un morceau de bon beurre avec une tranche de jambon, trois échalottes un peu hachées, une petite pointe d'ail, quelques feuilles de basilic, un oignon en tranches; passez le tout sur le feu; singez un peu fort, & mouillez avec de la crème; faites bouillir jusqu'à ce que la sauce soit bien liée, & la passez au tamis clair; assaisonnez de sel, gros poivre; mettez-y des filets de viande cuite à la broche; comme volailles, lapreaux, perdreaux; ajoutez-y deux blancs d'œufs fouettés, sautez le tout ensemble; dressez les filets dans le plat que vous devez servir; panez le dessus de mie de pain, & sur la mie de pain des petits morceaux de beurre gros comme un pois, proche les uns des autres; faites prendre couleur au four ou sous un couvercle de tourtière; servez chaudement.

Fleurons à la Brunette.

Il faut prendre des moules creux à petits pâtés ; garnissez-en tous les dedans avec des bardes de lard que vous coupez le plus mince qu'il vous est possible ; mettez sur les bords des tranches de truffes coupées en fleurons ou autres dessins ; & pour former le dessin , vous mettez dans les vuides des herbes à ravigotte un peu blanchies & légèrement pilées ou bien du persil aussi blanchi ; lorsque tous vos moules sont garnis dans le fond & autour, frottez-les par tout avec de l'œuf battu pour les faire tenir ensemble ; ensuite il faut hacher les rognures des truffes qu'ils vous restent des fleurons avec du blanc de volaille cuite à la broche , de la tétine de veau & un peu de lard ; assaisonnez de sel, gros poivre & demi échalotte , liez cette farce de quatre jaunes d'œufs , & la mettez dans vos moules sur les fleurons. Si vous avez un petit salpicon froid vous ferez un trou dans le milieu de la farce pour en mettre un peu à chacun ; couvrez avec de la même farce , & ensuite avec un peu de lard ; mettez cuire au four d'une chaleur

Hors-
d'œuvre

116 LES SOUPERS

comme pour des petits pâtés. Il ne faut qu'un bon quart-d'heure pour la cuisson ; lorsqu'ils sont cuits vous ôtez les bardes de lard de dessus , & renversez chaque moule sur un couvercle de casserole ; ôtez-en légèrement le dessus , crainte de déranger les fleurons ; servez avec une bonne sauce de consommé , ou vous aurez mis un demi-verre de vin de Champagne.

Poulets à la Bricoliere.

Entrée. Flambez & désossez plusieurs petits poulets gras ; il ne faut laisser que les pates que vous croisez sur l'estomac ; faites les revenir sur le feu dans une casserole dans un peu d'huile fine , & deux tranches de citron pour les tenir blancs ; foncez une casserole de tranches de veau , & de jambon ; mettez les poulets dessus avec l'huile & le citron ; couvrez de bardes de lard un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail , deux cloux de girofle , thim , laurier , basilic , sel , gros poivre ; faites suer un quart-d'heure , & mouillez avec un verre de vin de Champagne ; rachevez de cuire ; ensuite vous passez le fond de la sauce & la dé-

graïffez ; mettez-y un peu de coulis pour la lier , faites bouillir & réduire au point d'une sauce , servez sur les poulets.

Petits Pouffins aux Pavies.

Ayez trois poulets à la Reine tout ce que vous trouverez de plus petit , & bien ronds ; flambez-les & vuidéz , trouffez les pates , & les faites refaire dans du beurre sur le feu ; mettez-les cuire à la broche avec des tranches de citron sur l'estomac ; enveloppez de bardes de lard , & de papier ; servez-les avec un ragoût de pavies. Prenez des pavies confits au vinaigre que vous coupez en filets , après avoir ôté la peau & fait tremper dans de l'eau tiède pour leur ôter le goût de vinaigre ; vous mettez dans une casserole un peu de consommé avec du coulis que vous faites réduire au point d'une sauce ; assaisonnez d'un ongoût ; mettez y les pavies seulement pour faire chauffer : vous pouvez encore mettre les pavies par quartiers sans les couper en filets.

Entrée

Poulets à la Pierrettes.

Levez à crud les aïles de trois

Entrée

118 LES SOUPERS:

poulets gras un peu forts; piquez-les toutes comme des fricandeaux, deux avec du lard, deux avec du jambon & deux avec des truffes; mettez-les cuire entre des bardes lard, un bouquet de fines herbes, un peu de consommé, & un demi-verre de vin de Champagne; la cuisson faite, passez le fond de la sauce; mettez-y un peu de coulis pour la lier; faites réduire au point d'une sauce; pour les ailes vous les glacez par dessus comme un fricandeau avec une glace de veau; servez la sauce dessous.

Fricassée de Poulets à la Bourdois.

Entrée Flambez, épluchez & vuidez deux poulets, coupez-les par membres, & les mettez dans une casserole avec tous leurs abattis, des champignons une tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic; passez-les sur le feu avec un morceau de bon beurre; mettez-y une pincée de farine; mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc; faites bouillir jusqu'à ce que les poulets soient cuits & réduits à courte sauce; liez-les avec trois jaunes

d'œufs délayés avec du bon bouillon, & un filet de verjus; dressez sur le plat que vous devez servir, & les laissez refroidir; ensuite, vous panez tout le dessus avec de la mie de pain, & sur la mie de pain, des petits morceaux de beurre gros comme des pois proches les uns des autres; faites prendre couleur au four ou, dessous un couvercle de tourtiere; servez chaudement.

Des Couleurs que l'on se sert à la Cuisine.

Pour le rouge l'on prend de la bête-rave cuite au four, d'un beau rouge; après l'avoir pilée: il faut la passer à l'étamine, & la délayer avec du consommé; qu'elle reste épaisse; vous faites une espèce de petite pâte légère que vous découpez avec des moules en cœur ou autres façons, & l'appliquez sur la volaille ou autre viande; après avoir mouillé la viande avec du blanc d'œuf pour faire tenir la couleur; ensuite mettez la viande au four seulement un moment pour faire sécher. Le jaune se fait avec du jaune d'œuf dur passé à l'étamine & délayé avec une cuillerée de consommé. Le verd se fait avec des épinars blan-

Entrée

chis passés à l'étamine après les avoir pilés ; vous les délayez aussi avec une cuillerée de consommé. Avec ces coulleurs l'on en fait des nuances suivant ce que l'on veut faire.

Poulets Historiés.

Entrée Prenez deux poulets gras bien blancs ; que vous flambez & vuidez ; coupez les patés à moitié , & laissez le reste dans leur longueur ; arrêtez les cuisses avec une ficelle & un éguille à bride ; faites-les revenir dans du beurre & un jus de citron pour conserver leur blancheur ; ensuite vous les retirez du beurre ; essuyez bien l'estomac avec un linge blanc ; prenez des gros oignons entiers que vous coupez de l'épaisseur d'un petit écu en forme de cercles , l'oignon coupé de cette façon vous donne des cercles de plusieurs grandeurs ; il faut choisir ceux qui vous conviennent le mieux pour faire le dessin que vous jugez à propos sur l'estomac des poulets : vous pouvez faire une étoile , une croix de chevalier , & même des armoiries pour ceux qui savent assez le dessin ; pour cet effet vous coupez les cercles d'oignons de la façon que vous jugez à propos , & les trempez à mesure dans du blanc d'œuf

fouetté, & les placez à mesure sur
 l'estomac du poulet. Lorsque votre
 dessin est formé avec les cercles d'oi-
 gnons, vous remplissez tous les de-
 dans avec des couleurs différentes:
 Pour du rouge vous y mettez des
 œufs d'écrévilles ou du jambon ha-
 ché: pour du verd, des herbes à ra-
 vigotte blanchies & hachées; pour du
 jaune, des œufs durs hachés, pour du
 blanc, du blanc de volaille haché. Avant
 que de mettre les couleurs, il faut froter
 la place où vous les devez mettre avec
 un peu de blanc d'œuf, que vous
 mettez avec une plume, afin qu'elles se
 collent sur l'estomac du poulet. Lors-
 que les poulets sont finis vous foncez
 une casserole avec tranches de jam-
 bon, ruelle de veau; mettez les pou-
 lets sur le veau; couvrez l'estomac
 des poulets avec des bardes de lard,
 & dans les vuides un bouquet de
 persil, ciboules, deux cloux de giro-
 fle, une demi-gouffe d'ail, le quart
 d'une feuille de laurier, une tranche
 de citron la peau ôtée, sel, gros poi-
 vre; mouillez avec un demi-verre de
 vin de Champagne, & un verre de
 bon bouillon; mettez sur les bardes
 une demi-feuille de papier blanc; cou-

vrez la casserole , & faites cuire sur un moyen feu pendant une heure ; la cuisson faite, enlevez doucement les bardes de lard de dessus les poulets , de crainte de déranger le dessin : faites réduire la cuisson des poulets ; ajoûtez - y deux petites cuillerées de blond de veau pour la lier ; ayez soin de bien dégraisser , & passez au tamis : Servez dessous les poulets.

Culottes de Poulets aux petis oignons.

Entrée Il faut prendre les culottes des poulets dont vous aurez mis les blancs en filets ; ficelez-les pour leur donner la forme que vous voulez ; passez - les sur le feu avec du beurre frais, & les faites cuire dans une casserole foncée de jambon , bardes de lard , un bouquet garni , une moitié de citron en tranches , & des petits oignons blancs blanchis à moitié cuits ; couvrez de bardes de lard & faites cuire à la braise à petit feu avec un verre de vin de Champagne ; lorsqu'ils sont cuits prenez le fond de la sauce que vous passez au tamis ; mettez - y deux cuillerées de blond de veau ; faites - bouillir ensemble , & dégraissez ; dressez les culottes de poulets ; les oignons autour , & la sauce par

dessus , après avoir mis un jus de citron.

Poulets en Ecrévisses.

Flambez deux ou trois poulets gras Entrée
de moyenne grosseur ; désossez-les à forfait ; roulez-les de façon que le côté du col soit un peu en pointe , & les faites cuire entre des bardes de lard , une tranche de jambon ; deux tranches de citron la peau ôtée , un verre de bon restaurant , un demi-verre de vin de Champagne , sel , gros poivre , un bouquet de persil , ciboules , une demi-gousse d'ail. Il faut avoir autant de très-grosses écrivisses que vous avez de poulets , & les mettez cuire avec. Il ne faut au plus qu'une heure de cuisson. Lorsqu'ils sont cuits & effuyés de leur graisse , pour les dresser sur le plat que vous devez servir , faites entrer le côté qui est pointu dans la queue d'une écrivisse , la grosse coquille sur le milieu , & les grosses patés sur le côté ; vous prendrez le fond de la sauce que vous dégraissez & passez au tamis ; ajoutez-y un peu de blond de veau pour la lier ; faites réduire au point d'une sauce. Servez sur les poulets.

Poulets à la broche avec ragoût de légumes.

Entrée. Ayez deux poulets gras de moyen ne grosseur que vous flambez, épluchez & vuidez; farcissez-les avec leurs foyes hachés, maniez avec du lard rapé, sel, gros poivre, persil, ciboules hachées, trouffez les pates; faites refaire les poulets avec du beurre, & les mettez cuire à la broche après leur avoir mis quelques tranches de citron sur l'estomac pour les tenir blancs, enveloppez de lard, & de papier; vous les servirez avec le ragoût de légumes que vous jugerez à propos comme aux épinars, aux morilles, aux moufférons, aux petits melons, aux pois, aux montans, aux cardes, aux petits oignons, aux racines, au celleri, aux cornichons, aux olives; vous trouverez la façon de les faire à l'article des ragoûts.

Poulets à la broche à différentes sauces.

Entrée Préparez des poulets, & les faites cuire à la broche comme les précédens; vous les servirez avec la sauce que vous

vous voudrez comme sauce à la Non-
pareille, à la Nivernoise, à l'Italienne,
à la Marinier, au Céladon, au Coloris,
au consommé, à la Saxe, à la liaison, à
l'ozeille à la Mariette, au cerfeuil, au
persil, à la civette, à la garonne, au
fenouil, à l'Amiral, à la Royale, à
la Flamande, à la hâte, à l'avare,
au verjus, aux pauvre homme, à
la ravigotte, à la Madeleine, à l'as-
pic, à la Belle-Vue, à la Polonoise,
au foyes, aux capres, à la carpe, à la
Béchamel, sauce hachée, à la Nonet-
te, sauce verte, sauce piquante, au
bleu céleste, au Pontife, à la Nichon,
au Révérend, à la Milanoise, à l'o-
range, à l'échalotte, à la Reine, aux
truffes, au Général, à l'Espagnole,
vous trouverez la façon de les faire
à l'article des sauces, page 123. jus-
qu'à la page 155. *Tome I.*

Poulets à l'Excellence.

Mettez dans une casserole un quar-
teron de petit lard bien entre-lardé
coupé en tranches minces, faites le suer
jusqu'à ce qu'il soit cuit aux trois
quarts; ensuite vous mettrez dans la
même casserole des truffes & foyes
gras coupés en tranches, persil, cibou-
les, échalottes hachées, gros poi-

Entrée

Tome II.

G

vre ; passez le tout ensemble sur un petit feu jusqu'à ce qu'il soit cuit ; mouillez avec avec un demi-verre de vin de Champagne ; en finissant ; mettez-y deux jaunes d'œufs pour que le ragoût soit bien lié ; & le mettez refroidir ; ayez deux poulets gras bien blancs que vous flambez & videz ; détachez la peau d'avec la chair entre les ailes & les cuisses pour y faire entrer une partie du ragoût, & le reste dans le corps ; trouffez les poulets, & les couvez ; faites-les revenir dans une casserole avec un peu de beurre & un jus de citron ; faites-les cuire à la broche eueveloppés de lard & de papier pour les servir avec une sauce faite de cette façon ; foncez une casserole avec des petits morceaux de lard, tranches de veau, deux tranches de jambon, zestes de panais, carottes, deux oignons en tranches, une racine de persil, thim, laurier, basilic, trois cloux de girofle, un peu de muscade, une cuillerée d'huile, faites suer une demi-heure la casserole bien couverte ; ensuite vous mouillez avec un verre de vin de Champagne, & autant de bon bouillon ; faites bouillir deux heures à très-

petit, feu & la passez au tamis après l'avoir dégraissée. Lorsque vous êtes prêt à servir vous avez trois échalottes blanchies que vous hachez, & les maniez avec un pain de beurre & une pincée de farine; faites-lier sur le feu pour la servir sur les poulets.

Poulets à la Jardiniere

Foncez une casserole, de quelques tranches de veau une tranche de jambon, panais, oignons en tranches, zestes de carottes, quelques feuilles de basilic; faites suer à petit feu & un peu attaché; mouillez avec un verre de vin de Champagne, & autant de bon bouillon, mettez y une gouffe d'ail & deux cloux de girofle; faites bouillir à petit feu, & réduire au point d'une sauce que vous dégraissez & passez au tamis; ajoûtez-y une bonne pincée de cerfeuil blanchi, haché très-fin, & un pain de beurre manié avec une pincée de farine; faites lier cette sauce, & la servez sur des poulets cuits à la broche & bien blancs.

Entrée

Poulets à la Bonne amie.

Levez les aîles de quatre poulets gras mortifiés, après avoir ôté la

Entrée

peau vous les applatissez un peu en les battant légèrement avec le manche d'un couteau ; faites-les mariner avec sel , gros poivre , persil , ciboules , échalottes , champignons , deux feuilles de basilic , le tout haché très-fin , & de l'huile fine , arrangez les huit ailes de poulets dans une grande casserole sans être les unes sur les autres avec tout leur assaisonnement ; mettez - les sur un bon feu pour les faire cuire , quand elles seront cuites d'un côté , vous les retournerez de l'autre , il ne faut qu'un quart d'heure pour la cuisson ; retirez-les de la casserole pour les dresser sur le plat que vous devez servir ; mettez dans la casserole deux cuillerées à ragoût de coulis , un demi-verre de vin de Champagne ; faites bouillir & dégraissez , en servant sur les ailes mettez-y un jus de citron.

Poulets en Papillottes.

Entrée Faites une farce avec trois jaunes d'œufs durs , deux foyes gras , tétine de veau , moëlle de bœuf , ciboules , champignons hachés ; liez cette farce de deux jaunes crus , sel , poivre ; flambez & désossez à fort fait

deux poulets gras & les coupez chacun en quatre ; mettez de cette farce dans chaque morceau ; cousez-les après les avoir roulés pour les faire mariner avec un peu de lard fondu & autant de bon beurre , sel , fines épices , champignons , persil , ciboules hachées ; enveloppez les poulets dans des bardes de lard avec tout leur assaisonnement , ensuite deux doubles de papier , bien serrés comme des papillottes ; faites-les cuire dans un four doux ou dessous un couvercle de tourtiere , la cuisson faite ; développez-les & ramassez toutes les fines herbes qui tiennent après le papier , & le jus pour le mettre dans une casserole avec un peu de coulis, un demi-verre de consommé ; faites bouillir & dégraissez ; servez sur les poulets après avoir mis un jus de citron.

Poulets à la Dauphine.

Ayez deux poulets gras bien blancs, Entrée.
que vous flambez , vuidez , & épluchez , farcissez-les avec leur foye , deux pains de beurre , muscade , sel , gros poivre , basilic en poudre , persil , ciboules , champignons hachés , liez de deux jaunes d'œufs ; faites-les cuire à la broche. La cuisson fai-

te; levez les cuilles & les aîles sans les détacher pour y mettre entre de la mie de pain, maniez avec deux pains de beurre, échalottes, persil, ciboules hachées, sel, gros poivre, muscade rapée; mettez les poulets dans une casserole l'estomac dessous avec un demi-verre de vin de Champagne & autant de consommé; faites mijouter sur un très-petit feu pendant un quart-d'heure; en servant un jus de citron.

Poulets en Saucissons.

Entrée Ayez une farce fine faite avec de la mie de pain desséchée avec de la crème, blanc de volaille cuite à la broche, rétine de veau blanchie & un peu de panne ou de la mouëlle de bœuf, quelques oignons cuit dans la cendre, persil, ciboules, champignons hachés, sel, fines épices, plein une cuilliere à bouche d'eau-de-vie, liez de cinq jaunes d'œufs cruds; faites un salpicon crud avec un ris de veau blanchi, quelques foyes de volailles, des champignons, le tout coupé en dez, & maniez avec un peu de sel, gros poivre; prenez deux poulets que vous flambez, épilchez & vuidez,

fendez-les sur le dos pour les dessoler à fortfait ; mettez-y dessus une partie de la farce , & sur la farce le salpicon ; roulez les poulets en saucisson ; ficchez-les pour les faire tenir , & les mettez cuire avec un demi-verre de vin de Champagne & autant de bouillon entre des bardes de lard. La cuisson faite , mettez refroidir , ensuite vous mettez le reste de la farce autour des poulets , & les enveloppez de crépine , après avoir soudé la crépine pour la faire tenir avec de l'œuf battu ; trempez-les tout à fait dans l'œuf pour les paner ; mettez-les sur une tourtiere foncée de quelques bardes de lard pour mettre au four ou dessous un couvercle de tourtiere , jusqu'à ce que la crépine soit cuite & d'une belle couleur dorée , pour la sauce , passez la cuisson des poulets que vous dégraissez , & y mettez un peu de coulis ; faites réduire au point d'une sauce ; servez dessous les poulets.

Poulets à l'Amiral.

Flambez & videz deux poulets gras bien blancs ; farcissez-les , avec leurs foyes , truffes hachées , persil ,

Entrée

ciboules, lard rapé, sel, gros poivre, faites-les refaire dans du beurre après les avoir trouffé; mettez-les cuire à la broche avec quelques tranches de citron sur l'estomac enveloppés de bardes de lard & de papier, vous les servirez avec un ragoût de cette façon: Ayez des huitres dont vous ôtez les barbues & le durillon; faites-les blanchir dans leur eau; frottez le fond d'une casserole avec un pain de beurre; mettez-y dessus un lit de tranches de truffes assaisonné légèrement de sel, gros poivre, persil, ciboules, échalottes hachés; mettez dessus un lit d'huitres, & continuez de cette façon en arrosant avec un peu d'huile fine; couvrez la casserole, & faite fuer un quart d'heure sur de la cendre chaude; ensuite vous égoutez les truffes, & les huitres pour les dresser sur les poulets; mettez un peu de coulis & un demi-verre de vin de Champagne dans la casserole; faites bouillir & dégraisser, pressez y un jus de citron, & servez en arrosant légèrement sur les truffes & poulets.

Poulets à la Tartarre.

Vuidez & trouffez en poule deux ^{Entrée} poulets gras ; faites - les refaire , & les fendez en deux ; mettez - les mariner avec de la bonne huile , persil , ciboules , champignons , une pointe d'ail , le tout haché très-fin , sel , gros poivre ; faites tenir de la marinade le plus que vous pourez après les poulets pour les paner de mie de pain , & les mettez griller à petit feu en les arrosant avec le restant de la marinade , & les servirez avec une sauce à la rémoulade dans une saucière : vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces , page 143. *Tome I.*

Poulets entre deux Plats.

Flambez & vuidez deux poulets , lardez les moitié lard , & moitié jambon après les avoir farcis avec une farce de leur foye , mettez - les entre deux plats avec des bardes de lard , sel , gros poivre , basilic , cloux de girofle en poudre zestes de carottes & panais , tranches d'oignon , persil en branches , deux tranches de citron la peau ôtée , un demi-verre de vin de Champagne ; faites-cuire à très petit feu sur de la

134 LES SOUPERS
cendre chaude ; la cuisson faite ; dé-
graissez la sauce pour la passer au ta-
mis ; faites la lier sur le feu en y met-
tant un demi-pain de beurre de Vam-
bre manié avec un peu de farine ; ser-
vez sur les poulets qui doivent être
bien blancs.

Poulets marinés.

Entrée Coupez par membre des poulets
comme si vous vouliez faire une fri-
cassée ; mettez-les dégorger dans de
l'eau tiède , après les avoir égoutés ,
mettez-les prendre du goût pendant
deux ou trois heures dans une mari-
nade faite avec un peu d'eau , du
vinaigre , sel poivre , tranches d'oi-
gnons & de citron , persil en bran-
che , ciboules entières , basilic , thim,
laurier , une gouffe d'ail , cloux de
girofle ; tenez la marinade sur de
la cendre chaude pour qu'elle pren-
ne plus de goût , après avoir égou-
té les poulets & bien essuyés avec
un linge , vous trempez chaque mor-
ceau dans du blanc d'œuf fouetté ,
& les farinez à mesure ; faites-les fri-
re dans une friture neuve pour qu'ils
soient d'une belle couleur dorée ; ser-
vez garni de persil frit.

Poulets à la Sainte Menehoult.

Ayez deux poulets gras ou com-^{Entrée}
 muns si vous voulez pourvû qu'ils
 soient bien en chair, que vous flam-
 bez & vuidez; trouffez les pates dans
 le corps & les applatissez un peu,
 lardez-les avec du jambon & du lard;
 faites-les cuire à très - petit feu dans
 une Sainte Menehoult qui se fait en
 mettant dans une casserole une petite
 cuillerée de farine que vous délayez
 avec du lait; mettez-en suffisamment
 pour que les poulets puissent trem-
 per dedans; assaisonnez de sel, poi-
 vre, persil, ciboules, thim, laurier,
 basilic, cloux de girofle, coriandre,
 tranches d'oignons, une gouffe d'ail,
 zestes de racines, un morceau de
 beurre; mettez sur le feu, tournez
 jusqu'à ce que le lait bouille; & y
 mettez ensuite les poulets: La cuisson
 faite, égoutez les poulets, & les
 trempez dans le gras de leur cuisson
 pour les paner de mie de pain; fai-
 tes-les colorer dessous un couver-
 cle de tourtiere ou dans le four; ser-
 vez avec une sauce à la Nivernoise,
 que vous trouverez à l'article des

136 LES SOUPERS
sauces, page 123. *Tome I.* ou telle au-
tre sauce que vous voudrez pourvû
qu'il y ait un peu d'acide.

*Fricandeaux de Poulets à l'Es-
pagnole.*

Entrée Ayez plusieurs poulets gras de
moyenne grosseur que vous flambez
& vuidez, défossez-les à fortfait en
les laissant entiers; farcissez-les avec
une farce de foyes gras, lard rapé, deux
jaunes d'œufs, sel, poivre, une échalot-
te hachée très-fin, cousez-les pour que
la farce ne sorte point; faites-les re-
faire sur le feu avec un peu de beurre
& les essuyez; piquez-en tout le
dessus avec du lard comme un frican-
deau; faites-les cuire dans un bon
bouillon, avec une tranche de jam-
bon, & un bouquet de persil, cibou-
les, un peu de basilic, deux cloux
de girofle, une demi-gousse d'ail. La
cuisson faite, passez le fond de la
sauce, & la faite réduire en glace
pour glacer tout le dessus des pou-
lets: servez avec une sauce à l'Espa-
gnole que vous trouverez à l'article
des sauces, page 139. *Tome I.*

Poulets au Verd-Pré.

Flambez & vuidez les poulets, Entrée
 farcissez-les dans le corps avec leur
 foyes, lard rapé, persil ciboules ha-
 chés très-fin, sel, gros poivre, &
 les faites cuire à la broche enve-
 loppés de lard & de papier; servez
 avec une sauce de cette façon:
 Mettez dans une casserole, une
 pincée de farine maniée avec deux
 pains de beurre, une gouffe d'ail
 piquée d'un clou de girofle, sel, gros
 poivre, un verre de bon consommé,
 une bonne pincée de persil blanchi,
 & haché très-fin, laissez infuser le tout
 ensemble une demi-heure, & le tour-
 ner sur le feu pour faire lier la sauce,
 ôtez l'ail, en servant un grand jus
 de citron.

Poulets à la Cardinal.

Flambez & épluchez deux poulets Entrée
 gras bien blancs, & d'égale grosseur,
 désossez le brichet & l'estomac, dé-
 tachez la chair d'avec la peau sans la
 déchirer en y passant légèrement le
 doigt, pour y faire entrer par tout
 un beurre d'écrévisses, assaisonnez lé-
 gèrement de sel, gros poivre, deux

feuilles de basilic, & une échalotte hachée très-fin, cousez bien les poulets pour que le beurre ne puisse pas sortir; faites-les refaire légèrement dans un peu de beurre sur le feu, & ensuite cuire à la broche enveloppés de lard & de papier, vous les servirez avec une bonne sauce d'un bon consommé où vous y mettrez un demi-verre de vin de Champagne, & un peu de coulis pour la lier, en servant, vous y mettrez gros comme une noix de beurre décrévisse; faites lier sur le feu & servez sur les poulets.

Matelottes de poulets à la broche.

Entrée Ayez une douzaine de petits oignons blancs blanchis, que vous mettez dans une casserole avec des champignons, un bouquet de persil, ciboules, échalottes, thim, laurier, basilic, deux ou trois foyes gras, un morceau de beurre; passez le tout sur le feu; singez & mouillez avec un verre de vin blanc, du coulis, & du bouillon, sel, gros poivre, faites cuire à petit feu; coupez des mies de pain en rond & les faites frire dans de l'huile jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée: vous avez

deux poulets gras d'égale grosseur, bien blancs, que vous faites cuire à la broche, & les servez avec le ragoût de matelotte entre-mêlé de petits croutons; ajoutez-y un filet de vinaigre en servant, ou des capres fines entières.

Matelotte de poulets à l'anguille.

Flambe & vuidez deux poulets, après les avoir épluché vous les coupez en quatre, & les mettez dans une casserole avec un pain de beurre, un bouquet de persil, ciboules, thim, laurier, basilic, une gouffe d'ail, trois cloux de girofle, une douzaine de petits oignons blancs blanchis; passez les sur le feu; singez & mouillez avec un demi-septier de vin blanc & deux ou trois cuillerées de coulis, assaisonnez de sel, gros poivre; à moitié de la cuisson vous y mettez une anguille coupée par tronçons, deux pinces de capres fines entières: la cuisson faite, servez garnie de croutons de pain passés au beurre.

Entrée

Matelotte de poulets cuits

Coupez par membres des poulets cuits à la broche; ôtez-en la peau, dressez-les dans le plat que vous devez

Entrée

servir ; mettez-y du bouillon pour les faire chauffer ; lorsque vous êtes prêt à servir vous égouttez le bouillon ; & dressez sur les poulets un ragoût de petits oignons quelques écrivisses & des croutons de pain frits. Le ragoût se fait en faisant blanchir des petits oignons blancs ; retirez-les de l'eau bouillante pour les metre dans l'eau fraîche ; après les avoir épluché , faites les cuire avec du bon bouillon , un peu de coulis , un bouquet de persil , ciboules , une demi-feuille de laurier , thim , basilic , deux cloux de girofle : aux trois quarts de la cuisson , mettez-y une demi-douzaines d'écrivisses , peu de sel , gros poivre ; en servant un filet de vinaigre.

Grenadin de Poulets.

Entrée

Coupez en dez des foyes gras , champignons , ris de veau blanchis , maniez le tout avec du lard rapé , deux jaunes d'œufs crus , échalotes , persil , ciboules hachées , sel , gros poivre ; mettez ce salpicon dans des moyens poulets que vous aurez flambés , épluchés & désossés à fort fait , en les ouvrant par le dos ; cou-

lez les poulets en les arrondissant ; faites-les refaire sur le feu dans un peu de beurre , après les avoir essuyés ; vous piquez tout le dessus avec du menulard , & les mettez cuire dans une casserole avec bon bouillon , une tranche de jambon & du veau ; la cuisson faite passez le fond de la sauce , & la dégraissez pour la faire réduire en glace , glacez tout le dessus des poulets ; servez avec la sauce que vous jugerez à propos.

Poulets aux truffes.

Foncez une casserole avec une tranche de jambon , des tranches de veau ; arrangez-y dessus des poulets préparés comme pour la broche , des truffes coupées en tranches ou entières , un bouquet de persil , ciboules , un peu de basilic , une demi-gousse d'ail , deux cloux de girofle , mouillez avec deux cuillerées d'huile , assaisonnez de sel , gros poivre , couvrez de bardes de lard ; faites suer un quart-d'heure sur un moyen feu , & mouillez avec un bon verre de vin de Champagne ; faites cuire sur de la cendre chaude , ensuite vous passez le fond de la sauce pour la dé-

Entrée

142 LES SOUPERS

graisser ; ajoutez-y deux cuillerées de coulis pour la lier & réduire au point d'une sauce ; dressez les truffes autour des poulets, & la sauce par dessus. Les poulets aux truffes en entrée de broche se font en farcissant les poulets avec leurs foyes & une truffe hachées ; faites-les cuire à la broche, & les servez avec un ragoût de truffes.

Poulets à la liaison aux petits œufs composés.

Entrée

Coupez deux poulets en quatre ; après les avoir flambés & épluchés mettez-les dans une casserole entre des bardes de lard, un verre de vin de Champagne, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, un peu de basilic, un pain de beurre manié d'une pincée de farine, sel, gros poivre, une tranche de jambon, un demi-verre de consommé ; la cuisson faite, passez le fond de la sauce, & y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de la même sauce ; ajoutez-y des petits œufs, faites lier sur le feu ; servez sur les poulets. Les petits œufs se font de cette façon : Mitonnez une pincée

de mie de pain dans un peu de consommé jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse ; mettez-la dans un mortier , avec une échalotte hachée très-fin , plein une cuilliere à bouche de moëlle de bœuf fondue & passée au tamis , cinq jaunes d'œufs durs , basilic en poudre , sel , poivre ; pilez le tout ensemble , & y ajoutez trois jaunes d'œufs crus ; le tout étant bien mêlé , mettez-le sur une table avec un peu de farine , pour les couper par petits morceaux que vous roulez dans vos mains un peu farinées , & leur donnez la figure des petits œufs naturels , faites - les cuire un instant dans du bouillon qui soit bouillant pour qu'il les saisisse ; après les avoir égoutés vous les mettez dans la liaison.

Poulets à la Saint Cloud.

Flambez & vuidez deux moyens Entrée poulets gras pour les désosser à fort fait & ne leur laissez que les patés ; remplissez-les d'un ragoût cuit & bien lié ; fait avec des petits oignons , truffes , foyes gras , anchois coupés en dez , coupez les poulets après les avoir trouffés comme s'ils n'étoient :

point désossés ; faites - les refaire dans de l'huile , & les mettez cuire entre des bardes de lard , tranches de citron , un peu de consommé , faites cuire sur de la cendre chaude ; passez le fond de la sauce , après l'avoir dégraissée vous-y ajoutez un peu de coulis pour la lier ; assaisonnez de sel , gros poivre ; servez sur les poulets ; vous pouvez aussi les servir avec la sauce que vous jugerez à propos.

Poulets à la Villageoise.

Entrée

Otez le brichet à deux moyens poulets gras , après les avoir flambés épluchés & vuidez , troussés les pattes dans le corps ; faites-le refaire dans un peu de beurre ; piquez le milieu de l'estomac avec du persil en branches , & les côtés avec du menta lard : mettez-les cuire à la broche , il faut avoir soin d'arroser de tems en tems le persil avec du sain-doux chaud pour qu'il reste verd , & qu'il soit croquant. Lorsque vous êtes prêt à servir vous avez un ragoût de concombres coupées en dez ; fini de bon goût & bien lié , que vous faites entrer dans les poulets , en les fendant sur l'estomac dans le milieu du persil.

servez dessous une sauce claire d'un bon consommé, assaisonnée de peu de sel & gros poivre.

Poulets au gratin.

Prenez des poulets cuits à la bro- Entrée
che de ceux que l'on a déservis de la table si vous voulez, & les coupez par membres pour les mettre dans une casserole avec quelques cuillerées de coulis, un demi-verre de vin de Champagne, un pain de beurre, persil ciboules, échalottes, champignons; Le tout haché, sel, gros poivre; faites bouillir le tout ensemble un quart-d'heure à très-petit feu; dressez les poulets dans le plat que vous devez servir avec la moitié de la sauce dans le fond & un peu de chapelures de pain; faites migeoter sur un petit feu jusqu'à ce qu'il se forme un gratin dans le fond, en servant arrosez le dessus des poulets avec le restant de la sauce.

Poulets en Surtout.

Ayez deux poulets gras bien blancs, Entrée
que vous flambez, épiluchez, & vuides; coupez-les en quatre & les désoffez à fort fait, faites-les cuire entre

des bardes lard , deux tranches de citron la peau ôtée , un peu de consommé , sel , gros poivre , un bouquet de persil , ciboules , un peu de basilic , deux cloux de girofle ; prenez une grosse anguille que vous coupez en autant de morceaux que de poulets ; fendez chaque morceau en deux sans les séparer ; ôtez l'arrête ; piquez tout le dessus avec du menu lard , mettez - les cuire dans une glace de veau , & les glacez comme un fricandeau ; dressez les poulets dans le plat que vous devez servir , & sur chaque morceau un fricandeau d'anguille ; servez avec une sauce à l'Espagnole ou celle que vous jugerez à propos.

Poulets à la Reine.

Entrée

Prenez des poulets cuits à la broche de ceux que l'on a déservis de la table si vous voulez , pourvû qu'ils soient entiers : prenez toute la chair qui est sur l'estomac pour en faire une farce avec de la mie de pain passée dans de la crème , de la graisse de bœuf , lard cuit , persil , ciboules , échalottes hachées , basilic en poudre , sel , poivre , muscade , liez de

cinq jaunes d'œufs crus, remplissez les poulets avec cette farce jusques dessus les cuisses; unissez avec de l'œuf battu, & un couteau; panez de mie de pain, & faites-cuire au four sur une tourtiere foncée de bardes de lard; servez avec une sauce à la Reine. Vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces, page 152. Tome I.

Poulets à l'Angloise.

Mettez dans une casserole un demi-septier de crème, un demi-septier de lait, & une poignée de mie de pain que vous faites - bouillir ensemble jusqu'à ce que la mie de pain soit bien épaisse; ensuite vous y ajouterez cinq jaunes d'œufs durs hachés, un morceau de beurre, persil, ciboules, basilic haché, sel, poivre, muscade, trois jaunes d'œufs crus; mêlez bien le tout ensemble pour en faire une farce, & la mettez dans le corps de deux poulets gras, que vous aurez flambés, vuidés, & trouffez les pates en dedans, enveloppez les de bardes de lard & quelques tranches de citron pour les tenir blancs: faites-cuire à la broche, & les servez avec une sauce de cette

Entrée

façon : Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, une pincée de farine, les foyes des poulets cuits & hachés, une pincée de capres hachés, & un anchois, un filet de vinaigre, sel, poivre, muscade; faites lier la sauce sur le feu comme une sauce blanche.

Poulets au Céladon.

Entrée Faites blanchir une bonne pincée de persil, avec autant de poivre, & les retirez à l'eau fraîche, après les avoir un peu pressé; vous les pilez très-fin, & les mettez dans une casserole sur un feu doux avec une demi-livre de beurre que vous faites migeoter ensemble pendant une demi-heure; passez ce beurre dans une étamine en le bourant fort pour que les herbes s'incorporent dans le beurre, & qu'il soit bien vert; prenez le tiers de ce beurre pour en farcir deux poulets gras que vous mêlez avec leurs foyes hachés, sel, gros poivre, & les faites cuire à la broche enveloppés de bardes de lard & du papier. Si vous voulez que vos poulets soient bien verts vous y mettez de ce beurre entre la peau & la chair avant que de les farcir; servez-les avec une sauce de

de cette façon : Mettez dans une casserole deux verres de consommé que vous faites bouillir & réduire à moitié ; étant prêt à servir mettez-y un bon morceau de ce beurre vert, sel, gros poivre ; faites lier sur le feu ; servez sur les poulets.

Poulets en Caïffes.

Ayez trois poulets gras, levez-en ^{Entrée.} les cuisses que vous mettez à part, elles vous serviront à faire une autre entrée en les faisant cuire dans une poêle pour les servir à la sauce que vous jugerez à propos ; levez tous les blancs des poulets que vous émincez, & les tenez le plus grand que vous pourrez ; mettez-les dans une casserole ou un plat pour les faire mariner une heure avec sel, gros poivre, de l'huile fine, persil, ciboules, basilic, échalottes, une demie feuille de laurier, champignons, le tout haché très-fin ; ayez des petites caïffes de papier blanc ; mettez-y les filets avec tout leur assaisonnement ; mettez les cuire sur des cendres chaudes entre deux plats ; qu'ils ne fassent que mi-geoter : lorsque vous êtes prêt à servir, dégraissez un peu, & y pressez un grand jus de citron.

Poulets au Roumestec.

Entrée Prenez un lapreau d'un bon fumé; levez-en les filets que vous émincez, & les faites mariner deux heures avec de l'huile, truffes, champignons, échalottes, persil, ciboules, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, muscade; ayez deux poulets gras que vous flambez, videz & désosse sur l'estomac sans déchirer la peau; remplissez-les avec les filets de lapreau, & toute leur marinade, après les avoir maniés avec deux jaunes d'œufs crus que vous y ajouterez, cousez-les pour que rien ne sorte, & qu'ils soient trouffés proprement; faites-les refaire dans du beurre sur le feu; faites-les cuire à la broche enveloppés de lard & de papier. Pour faire la sauce, faites suer les débris du lapreau & les faites cuire avec un verre de vin de Champagne, autant de consommé, deux ou trois cuillerées de coulis; assaisonnez de bon goût; passez au tamis; qu'elle ne soit point trop liée; servez sur les poulets.

*Cuisses de Poulets à différentes sauces,
& ragoûts.*

Entrée Lorsque vous faites des entrées de filets de poulets dont vous ne prenez que les blancs, vous mettez les cuisses à part pour en faire des entrées de diffé-

rentes façons. Pour les conserver blanches, vous les faites cuire entre des bardes de lard, ou dans une poële, avec des fines herbes, & les servez avec un ragoût ou fauce comme vous le jugerez à propos.

Poulets à la Duchesse.

Coupez des artichaux comme pour frire; ôtez toutes les feuilles vertes, & ne laissez que les jaunes qui sont tendres; après les avoir blanchis deux ou trois bouillons, vous rachevez deles cuire avec un peu de bouillon, & quelques tranches de citron pour les tenir blancs, sel, gros poivre. Pour faire la fauce ayez des fines herbes hachées, comme persil, ciboules, échalottes, champignons, une demi-gousse d'ail, passez les sur le feu avec un pain de beurre mettez-y une pincée de farine; mouillez avec un verre de vin de Champagne, deux verres de restaurans, deux cuillerées d'huile; ajoûtez-y une petite branche de fenouil que vous ne laisserez bouillir que deux ou trois bouillons, & la retirerez; faites bouillir la fauce un quart-d'heure, & la degraissez; ayez deux petits poulets gras cuits à la broche; & bien blancs, que vous dressez sur le plat que vous devez

Entrée

fervir , arrangez les artichaux autour sans être trop cuits , & bien égoutés ; arrosez le tout avec la sauce , après y avoir mis un jus de citron , sel , gros poivre.

Poulets à la Poêle.

Entrée Flambez & vuidez deux poulets ; coupez-les à moitié sur le dos , pour pouvoir les aplattir plus aisément en les battant légèrement avec le couperet, foncez une casserole avec des tranches de veau blanchies un instant , une tranche de jambon , deux tranches de citron ; mettez les poulets dans une casserole avec un pain de beurre , deux cuillerées d'huile , persil , ciboules , échalottes, champignons, le tout haché, sel , gros poivre , passez-les sur le feu , & les arrangez ensuite sur les tranches de veau & de citron ; mettez-y toutes les fines herbes ; couvrez de bardes de lard ; faites suer un quart-d'heure sur un petit feu ; mouillez avec un demi-verre de vin de Champagne ; rachevez de cuire ; qu'ils ne fassent que migeoter : la cuisson faite, vous ôtez les poulets, & mettez un peu de blond de veau dans le fond de la sauce ; faites faire deux bouil-

lons pour dégraisser ; passez-la au tamis pour la servir sur les poulets.

Poulets aux petits pois.

Coupez deux poulets par membres Entrée
comme pour une fricassée, & les mettez dans une casserole avec un litron de petit pois, trois pains de beurre, un bouquet de persil, ciboules; passez les sur le feu, & y mettez une petite pincée de farine; mouillez avec du bon bouillon; laissez cuire à très-petit feu & y ajoutez deux cuillerées de coulis. La cuisson faite vous y mettez un peu de sel, & les servez à courte sauce. Si vous voulez les servir au blanc, vous n'y mettez point de coulis ni de jus; quand ils sont cuits & qu'il n'y a plus de sauce, vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème; faites lier sur le feu, que la sauce soit courte.

Poulets aux Parmesan.

Foncez une casserole avec des bardes de veau; arrangez-y dessus deux poulets gras après les avoir flambés, & vuidés, & un peu applati l'estomac; couvrez avec des bardes de lard, un bouquet de persil, ciboules, deux échalottes, thim, laurier, basilic, deux cloux de girofle, mouillez avec

Entrée

un demi-verre de vin de Champagne, & autant de bouillon, peu de sel, du gros poivre faites cuire à petit feu; ajoutez-y deux pains de beurre: La cuisson faite; mettez-y un peu de coulis, après l'avoir fait bouillir deux bouillons, vous la passez au tamis, il faut que la sauce soit courte & douce de sel, mettez-en une partie dans le fond du plat que vous devez servir avec du parmesan rapé, arrangez les poulets dessus & les arrosez avec le restant de la sauce, couvrez avec du Parmesan, mettez le plat sur un petit feu avec un couvercle de tourtière dessus où il y a suffisamment du feu pour leur donner une belle couleur dorée, servez à courte sauce & bien dégraissée, les bords du plat nettoyés.

Poulets aux blanc mangé.

Entrée

Désoffez à forfait deux ou trois moyens poulets gras après les avoir flambés & épluchés, il ne faut laisser que le petit bout des ailes & des pattes, ayez un demi-septier de crème que vous faites bouillir avec une pincée de coriandre, du basilic, une feuille de laurier; mettez-y ensuite après l'avoir ôté du feu une poignée d'a-

mandes échaudées & pilées très-fin; passez le tout à l'étamine à plusieurs fois pour que la crème prennent le goût d'amande, vous y ajouterez après six jaunes d'œufs crus que vous délayez avec la crème & les faites prendre sur le feu en prenant garde qu'il ne tourne; ayez les blancs d'une poularde cuite à la broche que vous hachez très-fin avec une demi-livre de panne, & les mêlez dans la crème, assaisonnez de sel, muscade, gros poivre; remplissez le dedans des poulets avec cette farce, après les avoir cousus & trouffés proprement, jetez-les un instant dans l'eau bouillante seulement pour les faire revenir; faites-les cuire entre des bardes de lard à petit feu avec du lait, un bouquet de persil, ciboules, basilic, deux échalottes, sel, poivre: La cuisson faite, piquez les légèrement pour en faire sortir la graisse & les essuyez avec un linge blanc; servez dessus un coulis à la Reine comme celui que vous trouverez à l'article des coulis, *Tome I. page 74.*

Poulets au verjus.

Ayez du verjus en grain que vous jetez dans de l'eau bouillante pour le faire blanchir un instant; ensuite

Entrée

vous le mettez dans une casserole avec un peu de bon consommé, autant de coulis. deux pains de beurre, sel, gros poivre; faites lier sur le feu; fermez dessus deux moyens poulets gras bien blancs, farcis de leurs foyes cuits à la broche.

Poulets au Sultan.

Entrée Faites un salpicon avec un ris de veau blanchi coupé en petit dez, foyes gras, champignons, maniez le tout avec lard rapé, sel, gros poivre, persil, ciboules, échalottes hachées, mettez ce salpicon dans le corps de deux poulets gras; flambez & désofsez à forfait; couvez-les & les trouffez proprement; faites-les cuire entre des bardes de lard, tranches de citron pour les conserver blancs, ruelle de veau, un peu de jambon, un bouquet de persil, ciboules, basilic, demi feuille de laurier, deux cloux de girofle, sel, gros poivre; mouillez avec un peu de bon bouillon & un demi-verre de vin de Champagne. Laissez cuire à petit feu pendant une heure; ensuite vous passerez le fond de la sauce, après l'avoir dégraissée, ajoutez-y un peu de blond de veau pour la lier; mettez y des petits œufs blanchis, & pléchés de leur peau; faites-bouil-

lir à petit feu un demi-quart-d'heure.

Servez sur les poulets.

Poulets à la Favorite.

Désossez à forfait deux poulets Entrée
 gras après les avoir flambés épluchés,
 & vuidés ; coupez une anguille par
 filets ; ayez une bonne farce faite avec
 blanc de volaille cuite à la broche,
 graisse de bœuf blanchie ou lard pilé,
 fines herbes hachées ; sel, poivre, liez
 de jaunes d'œufs ; coupez chaque pou-
 lets en deux, & étendez sur chaque
 moitié un peu de cette farce ; arran-
 gez dessus la farce tous les filets d'an-
 guilles, & les couvrez avec le restant
 de la farce ; unissez avec de l'œuf bat-
 tu ; roulez les poulets & les envelop-
 pez de bardes de lard & de morceaux
 d'étamine ; ficelez-les & les faites-
 cuire avec du bon bouillon, un demi-
 septier de vin blanc, un bouquet de
 persil, ciboules, thim, laurier, basi-
 lic une demi-gousse d'ail, deux cloux de
 girofle, sel, poivre : La cuisson faite,
 ôtez les morceaux d'étamine, & les
 bardes de lard ; essuyez les poulets en
 les pressant légèrement avec un lin-
 ge blanc pour qu'il ne reste point de
 graisse, & les servez avec une sauce
 que vous aurez fait de cette façon,

foncez une casserole avec deux tranches de veau & une de jambon ; faites suer une demi-heure sur un petit feu , mouillez avec une demi bouteille de vin de Champagne , deux ou trois cuillerées de coulis ; faites bouillir une heure & réduire au point d'une sauce ; passez au tamis après l'avoir dégraissée, assaisonnez légèrement de sel, & gros poivre.

Poulets en salade.

*Hots-
d'œuvre* Arrangez dans le fond du plat que vous devez servir une laitue coupée de quelques coups de couteaux ; mettez dessus des filets de poulets cuits à la broche que vous cimétrisez en formant une croix de Malthe, ou quelque autres dessins, & dans les vuides différentes fournitures de salades : vous en faites aussi avec des filets de poulets, filets d'anchois, capres fines, persil, ciboules hachées. L'assaisonnement se fait à table avec sel, gros poivre, huile, vinaigre.

Poulets Mignons aux Pistachés.

Entrée Désossez à forfait deux poulets gras bien blancs, ne laissez que les pates & le bout des ailes, remplissez-les en dedans avec des ris de veau blanchis, truffes, champignons, le tout coupé en petits dez, & manié

avec du lard rapé, sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs crus; troussiez les poulets comme s'ils étoient entiers, & les couvez pour que le ragoût ne forte pas; faites-les cuire entre des bardes de lard, deux ou trois tranches de citron, bardes de veau, un bouquet de persil, ciboules, basilic, deux cloux de girofle un verre de bon bouillon, sel, gros poivre: il faut une heure de cuisson à très-petit feu; ensuite vous prenez le fond de la sauce que vous passez au tamis, & la dégraissez; ajoutez-y deux cuillerées de blond de veau pour la lier, une poignée de pistaches entières échaudées; faites bouillir un bouillon. Servez sur les poulets bien essuyés de leur graisse avec un linge blanc.

Matelotte de Poulets aux Racines.

Coupez un gros poulet gras en quatre, après l'avoir flambé & vuidé; faites-le cuire avec cinq ou six tranches de petit lard coupées très-minces, un bon verre de bouillon, un verre de vin de Champagne, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle; coupez des carottes & panais en petits bâtons de la longueur de deux doigts,

Entrée

que vous faites blanchir un quart d'heure avec une douzaine de petits oignons blancs ; retirez-les à l'eau fraîche ; après avoir épluché les oignons vous égoûtez le tout & le passez dans une casserole sur le feu avec un morceau de beurre ; singez & mouillez avec un peu de bouillon & deux cuillerées de coulis. Aux trois quarts de la cuisson vous y ajoûtez le fond de la sauce du poulet après l'avoir dégraissée & passée au tamis , rachevez la cuisson du ragoût , & faites réduire au point d'une sauce un peu courte ; servez dessus le poulet avec le petit entremêlé de légumes.

Po ulets glacés.

Entrée Ayez deux poulets gras que vous flambez , épluchez & vuidez ; trouffez les pates dans le corps , & les coupez chacun en deux , après les avoir refaits , vous en piquez tout le dessus avec du menu lard ; ensuite vous les mettez dans une casserole avec quelques tranches de ruelle de veau , une tranche de jambon , trois ou quatre champignons entiers , un bouquet de persil , ciboules , une demi-gousse d'ail , deux cloux de girofle , un peu de basilic , mouillez avec du bon bouillon ; laissez bouillir à petit feu jusqu'à ce

que les poulets soient cuits, vous passerez la sauce au tamis après l'avoir dégraissée; remettez-la bouillir jusqu'à ce qu'elle soit réduite en glace pour la mettre par-tout dessus le lard des poulets, pour les glacer d'un blond doré; mettez une ou deux cuillerées de bouillon avec un peu de coulis dans la casserole, détachez tout ce qui tient après en faisant bouillir un instant; passez-la au tamis. Servez dessous les poulets après y avoir mis un jus de citron: vous pouvez laisser les poulets entiers, si vous voulez, en piquant tout le dessus avec du lard.

Poulets à la Paysanne.

Flambez & videz deux poulets gras, farcissez les dans le corps avec une farce de cette façon: Ayez une poignée de mie de pain que vous mettez dans une casserole avec une chopine de crème; faites-bouillir en tournant toujours jusqu'à ce que la mie de pain ait bûe toute la crème & qu'elle soit bien épaisse, après l'avoir ôtée du feu vous y ajouterez un quarteron de bon beurre, six jaunes d'œufs cruds, thim, laurier, basilic en poudre, persil, ciboules, une échalotte hachée, sel, gros poivre; mettez cette farce dans les poulets & les cousez pour

Entrée

que rien ne sorte ; faites-les cuire à la broche enveloppés de lard & de papier ; servez avec une sauce de cette façon ; Mettez dans une casserole deux pains de beurre maniés de farine , un anchois haché , capres fines entières , sel , gros poivre , un filet de vinaigre , un peu de bouillon ; faites-lier sur le feu comme une sauce blanche.

Poulets au pere Douillet.

Entrec.
mets
froid.

Ayez deux bons poulets gras que vous flambez , vuidez & troussiez les pates en dedans ; faites-les refaire , & les lardez de gros lard ; mettez-les dans une marmite avec un jaret de veau blanchi , un demi-septier de vin blanc , autant de bon bouillon , quelque tranches de ruelle de veau , une tranche de jambon , sel , poivre , un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail , deux cloux de girofle , thim , laurier , basilic ; faites cuire à petit feu pendant une heure & demie ; ensuite vous retirez les poulets que vous égoûtez & mettez refroidir ; passez la sauce au tamis après l'avoir dégraissée ; faites-la bouillir quelques bouillons en y mettant quelque gouttes de jus de citron , un œuf crud blanc & jaune , & la coquille écrasée pour faire éclaircir la gelée : Quand elle est

bien claire vous la passez dans une serviette ; mettez les poulets dans un vaisseau juste à leur grandeur avec quelques branches de persil bien verd ; versez la gelée dessus les poulets ; mettez au frais pour faire prendre la gelée. Lorsque vous serez prêt à servir vous tremperez le cul du vaisseau où sont les poulets dans de l'eau chaude seulement pour faire détacher la glace , renverserez les poulets en douceur dans le plat que vous devez servir. Il faut observer de mettre l'estomac des poulets en dessous dans le vaisseau pour qu'il se trouve dessus après que vous les aurez renversés.

Poulets à L'Indienne.

Flambez deux poulets gras , & les désossez de l'estomac ; remplissez - les avec un ris de veau blanchi coupé en dez , & de quelques foyes gras aussi coupés en dez ; mêlez avec du lard rapé , persil , ciboules , échalottes hachées , sel , gros poivre ; après les avoir troussés proprement , faites - les revenir sur le feu dans de l'huile , faites - les cuire entre des bardes de lard, tranches de citron , quelques tranches de veau , une tranche de jambon, un verre de bouillon , sel , gros poivre ; la cuisson faite , prenez le fond de

Entrée

la sauce que vous passez au tamis & la dégraissez ; faites-la réduire à un demi-verre ; ensuite vous y mettez un pain de beurre manié d'une pincée de farine , une liaison de trois jaunes d'œufs avec un demi-verre de crème ; faites lier sur un petit feu en tournant toujours crainte qu'elle ne tourne ; ôtez les poulets de la casserole pour les bien essuyer de leur graisse ; servez dessus la sauce assaisonnée de bon goût.

Poulets à la Marmotte.

Entrée Faites un ragoût de cette façon ; Ayez des carottes & panais coupées proprement , des petits oignons blanchis, faites cuire le tout dans du bouillon, coupez des champignons, des truffes en dez & les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre , un bouquet de persil , ciboules , un peu de basilic , une demi-gousse d'ail , deux cloux de girofle ; passez le tout sur le feu ; singez & mouillez avec un verre de bouillon , un demi-verre de vin de Champagne , sel , gros poivre ; laissez bouillir à petit feu & réduire à courte sauce ; ensuite vous y ajouterez une cuillerée de coulis , les oignons & racines , des cornichons blanchis & cou-

pés en dez , des olives que vous aurez tournées pour ôter les noyaux : il faut que ce ragoût soit à courte sauce, un peu lié & assaisonné de bon goût. Servez-le sur des poulets cuits à la broche & bien blancs.

CHAPITRE IV.

DU DINDON.

Dindons à la broche à différents ragoûts.

IL faut préférer la dinde au dindon, parce qu'elle est plus tendre, les petites bien en chair, grasses & blanches sont les plus estimées. Il faut les flamber, vider, & farcir avec leur foye haché, persil, ciboules hachés; maniez avec du lard rapé, sel, gros poivre; faites-les refaire avec un peu de beurre après les avoir troussées proprement; faites-les cuire à la broche avec quelques tranches de citron sur l'estomac pour les conserver blanches; enveloppez de bardes de lard & plusieurs feuilles de papier, & vous les servirez avec le ragoût que vous juge-

Grosse
Entiés.

rez à propos comme aux moufférons , morilles, champignons, petits oignons, cornichons , petits melons , navets, concombres, truffes, aux pois, petites féves de marais, chicorée, pafse-pierre, cardons d'Espagne, montans, racines, échalottes, criste-marine; aux écrivisses, celeri, le tout suivant la saison.

Dindon farci d'oignons & petit lard.

Grosse
Entrée

Faites blanchir deux douzaine de petits oignons blancs, & les mettez cuire dans un verre de bouillon, avec une demi-livre de petit lard coupé en petites tranches minces, un bouquet de persil, ciboules, thim, laurier, basilic, deux cloux de girofle, du gros poivre, point de sel; la cuisson faite, mettez-les égouter & en farcissez un dindon que vous aurez préparé pour la broche; faites cuire enveloppé de bardes de lard, & plusieurs feuilles de papier, servez dessous une fauce de cette façon: Mettez dans une casserole un pain de beurre, une tranche de jambon, trois ou quatre échalottes, quelques champignons; passez-les sur le feu; singez & mouillez avec un verre de bouillon, deux cuillerées

de coulis ; faites bouillir à petit feu , une demi-heure , dégraissez & passez au tamis ; en servant mettez - y une cuillerée de moutarde , peu de sel , & gros poivre.

Dindon au Pere Douillet.

Flambez & vuidez un dindon , lardez le de gros lard après l'avoir fait refaire & troussé les pates dans le corps , mettez-le dans une marmitte avec dela tranche de veau & un jarret de veau , un combien de jambon coupé par morceaux , un morceau de trumeau de bœuf coupé par morceaux , un gros bouquet de persil , ciboules , une feuille de laurier , thim , basilic , deux gouffes d'ail , quatre ou cinq échalottes , quatre cloux de girofle , mouillez avec du bouillon , une chopine de vin blanc , sel , gros poivre ; faites cuire à petit feu jusqu'à la parfaite cuisson , que vous retirez le dindon pour l'égouter ; passez la fauce au tamis après l'avoir dégraisée , & la remettez sur le feu avec deux œufs cruds , blancs & jaunes , & les coquilles écrasées , deux tranches de citron la peau ôtée ; faites bouillir en remuant de tems en tems jusqu'à ce que votre gelée soit bien claire , & la passez dans une serviette ; mettez dans le fond d'un vaisseau juste à la

Entres
mets
froid.

grandeur du dindon quelques branches de persil bien verd, quatre ou cinq grosses écrivisses entieres avec leurs pates que vous aurez fait cuire dans un peu de bouillon; mettez le dindon dessus l'estomac en dessous; versez dessus la gelée & mettez le tout au frais jusqu'à ce qu'elle soit bien prise, lorsque vous êtes prêt à servir vous avez de l'eau bouillante dans un chaudron; trempez-y le cul du vaisseau où est le dindon, ne laissez qu'un moment seulement pour faire détacher la gelée, dressez tout de suite en douceur dans le plat que vous devez servir.

Dindon en Galantine.

Entre-
més
froid.

Désoffez à forfait un dindon après l'avoir flambé, épluché & coupé en deux; ayez une bonne farce à l'ordinaire; faite avec de la volaille cuite à la broche; mettez-en par tout sur chaque moitié de dindon de l'épaisseur d'un écû, arrangez-y dessus toutes sortes de filets l'un après l'autre, en mettant une rangée de jambon, une de cornichons, une de truffes, une de lard, une de jaunes d'œufs durs, une de blanc de volaille; ensuite vous couvrez tout ces filets avec autant de farce que vous en avez mis dessous; unif-

fez avec un couteau trempé dans de l'œuf battu ; roulez chaque moitié & les enveloppez de bardes de lard & d'un morceau d'étamine , bien ficelé , & les mettez dans un vaisseau juste à leur grandeur avec bon bouillon , une chopine de vin blanc , tranches de veau & de bœuf , un bouquet de persil , ciboules , trois ou quatre échalottes , deux gouffes d'ail , quatre cloux de girofle , thim , l'aurier , basilic ; laissez-cuire à petit feu , trois ou quatre heures , ensuite vous laisserez refroidir dans la cuisson pour servir froid sur une serviette.

Dindon à la Daube.

Prenez un vieux dindon que vous vuiderez, trousserez les pates dans le corps; ^{Entrez} faites-le refaire & le lardez en tra- ^{nets} vers avec de gros lardons ; assaisonnez de sel, fines épices; mettez le dans une marmite juste à sa grandeur avec quelques bardes de lard dans le fond, un gros bouquet de persil , ciboules , deux gouffes dail , quatre cloux de girofle , thim , laurier , basilic , deux ou trois oignons , deux carottes , sel , gros poivre ; mouillez avec un demi-poisson d'eau-de-vie , une chopine de vin blanc , un peu de bouillon ; laissez ^{froid.}

cuire à petit feu pendant sept ou huit heures jusqu'à ce que la chair du dindon fléchisse sous le doigt ; laissez réduire la sauce très-courte ; passez-la au tamis ; mettez ensuite refroidir le dindon dans sa sauce pour le servir avec pour un plat d'entremêts froid.

Daube de Dindon fouré.

Entremêts
froid.

Ayez un vieux dindon que vous flambez , videz & désossez à forfait ; mettez dedans deux noix de veau lardées de gros lard assaisonné de sel , fines épices ; lardez aussi la chair du dindon comme les noix de veau ; faites-refaire le dindon en le passant sur le feu avec du beurre ou lard fondu ; mettez-le cuire comme le précédent , & le servez de même.

Dindon au court-bouillon.

Entrée

Flambez & videz un dindon de moyenne grosseur , ôtez l'os du brichet pour y mettre un ris de veau blanchi , coupé en dez , & des champignons , assaisonné de sel , gros poivre ; maniez avec du lard rapé ; mettez le dindon dans une marmite juste à sa grandeur après avoir troussé les pates en dedans & ficelées ; enveloppez-le de quelques bardes de lard , as-

faiſonnez de ſel , gros poivre , un bouquet de perſil , ciboules , thim , laurier , baſilic , une gouſſe d'ail , trois cloux de girofle , un peu de muſcade ; mouillez avec un demi-ſeptier de vin blanc , un verre de bouillon ; faites-bouillir à petit feu ; la cuiſſon faite , paſſez la ſauce au tamis après l'avoir dégraiſſée , & la faite réduire à un petit verre. Servez ſur le dindon après y avoir mis une échalotte hachée très-fin.

Dindon farci de truffes à l'Eſpagnole.

Prenez un dindon gras de moyenne groſſeur nouvellement tué , flambez-le & le vuidez ; rempliſſez-le avec une livre & demie-ou deux livres de truffes que vous pelez & bien eſſuyées ; maniez les avec du ſel fin , gros poivre , lard rapé ; couſez le dindon , & l'enveloppez de trois ou quatre feuilles de papier pour le laiſſer mortifier pendant trois ou quatre jours , & que la chair prennent le goût des truffes ; enſuite vous le faites cuire à la broche enveloppé de bardes de lard & du même papier. Servez-le avec une ſauce à l'Eſpagnole , vous trouve-

Entrée

rez la façon de la faire à l'article des
sauces *Tome I. page 139.*

Dindon en Timbale.

Entrée Ayez un dindon de moyenne grosseur bien en chair que vous flambez, & épluchez ; fendez le par le dos pour le désoffer à fort-fait ; étendez-le dans une casserole pour le remplir d'un salpicon crud coupé en dez comme truffes , champignons , ris de veau blanchis , foyes gras , assaisonnez de sel fin , gros poivre , persil , ciboules , deux échalottes , basilic , le tout haché très-fin , & maniez avec du lard rapé ; cousez le dindon en le plissant comme une bourse ; mettez sur l'estomac quelques tranches de citron la peau ôtée ; couvrez tout le dindon de bardes de lard , & l'enveloppez d'un morceau d'étamine que vous ficelez en donnant la forme d'une timbale ; mettez-le cuire dans une marmite , juste à sa grandeur & le mouillez avec bon bouillon , un verre de vin de Champagne , quelques tranches de veau , un bouquet de persil , ciboules , une demi-gousse d'ail , trois cloux de girofle , thim , laurier , basilic , sel , gros poivre : la cuisson faite passez le
fond

fond de la fauce au tamis après l'avoir dégraissée ; ajoûtez y un peu de coulis ; faites réduire au point d'une fauce pour la servir sur le dindon après que vous aurez ôté les ficelles & bien essuyé de sa graisse avec un linge blanc.

Dindon à l'écarlatte.

Détachez la peau de l'estomac d'une petite dinde grasse après l'avoir flambée & vidée ; mettez-y entre la peau & la chair le plus que vous pourrez du beurre d'écrévilles , & dans le corps vous la farcirez d'un ragoût cuit fait avec le foye de la dinde , champignons & truffes , la fauce courte & bien liée ; faites cuire à la broche enveloppé de bardes de lard , & plusieurs feuilles de papier , bien ficelées pour que le ragoût & le beurre d'écrévilles ne sortent pas. Servez avec un coulis d'écrévilles , vous trouverez la façon de le faire à l'article des coulis
Tome I. page 73.

Entrée

Dindon à la Mayence.

Préparez & faites refaire un dindon comme pour rôti : il faut en piquer tout le dessus , à la place de lard vous avez du bon jambon de Mayence , que vous coupez en lardons ; faites attention de ne le point couper en tra-

Entrée

Tome II.

I

vers comme le lard ; il faut les couper dans la longueur du jambon , autrement il casseroit , faites-cuire à la broche enveloppé de plusieurs feuilles de papier , arrosez souvent pour que le dindon ne desséche point ; servez dessous une sauce faite avec un peu de restaurant , un demi-verre de vin de Champagne , deux cuillerées de coulis , peu de sel , gros poivre , trois ou quatre échalottes hachées très-fin ,

Dindon à la Poële.

Entrée Flambez & vuidez un dindon gras , applatissez - le un peu après lui avoir troussé les pates dans le corps ; mettez le dans une casserole avec du lard fondu , persil , ciboules , champignons , une pointe d'ail , le tout haché très-fin ; faites le revenir sur le feu , & vous y ajouterez le jus de la moitié d'un citron pour le conserver blanc ; mettez - le dans une autre casserole que vous avez foncée de quelques tranches de veau , & une tranche de jambon ; mettez-y aussi le lard fondu , & les fines herbes ; assaisonnez de sel fin , gros poivre ; couvrez de bardes de lard ; faites suer une demi-heure sur un petit feu , & vous y ajouterez un verre de vin de Champagne , autant de bon bouillon ; rachevez de cuire ; ensuite vous prenez

drez le fond de la fauce que vous dégraissez & passez au tamis ; mettez-y un peu de coulis pour la lier ; faites réduire au point d'une fauce. Servez dessus le dindon.

Dindon farci de saucissons & marons.

Epluchez un demi-cent de marons de leur première peau, mettez-les dans une poêle à marons sur le feu ; & ôtez la seconde peau à mesure qu'elle quitte, ou dans une tourtière entre deux feux. Si vous n'avez point de poêle percée ; mettez à part ceux qui ne sont point cassés, les autres vous les hacherez pour en faire une farce avec un peu de persil, ciboules, peu de sel, gros poivre, le foye du dindon, un morceau de bon beurre, & liez avec trois jaunes d'œufs crus, vous avez aussi une demi douzaine de petites saucisses que vous passez sur le feu avec un peu de beurre jusqu'à ce qu'elle soient à moitié cuites, mettez-les avec la farce dans le corps du dindon que vous avez préparé pour la broche ; faites-le cuire envelopé de bardes de lard, & de plusieurs feuilles de papier bien ficelé. Servez avec un ragoût de marons. Vous trouverez la façon à l'article des ragoûts *Tom III.*

Entrée

Salmi de Dindon.

Entrée Prenez les débris d'un dindon cuit à la broche que vous coupez proprement par membres ; mettez - les dans une casserole avec un verre de vin blanc , persil , ciboules , champignons , un peu de truffes si vous en avez ; le tout haché , peu de sel , gros poivre , deux cuillerées de coulis , un peu de bouillon ; faites bouillir une demi-heure & réduire à sauce courte, en servant, ajoutez-y un anchois haché , & un peu de jus de citron après que vous aurez dégraissé la sauce.

Cuisses de Dindon à la Gendarme.

Entrée Prenez les deux cuisses d'un dindon, pour les faire cuire avec un peu de bouillon entre des bardes de lard , un bouquet de fines herbes , sel , gros poivre , le reste du dindon vous sert à faire un autre entrée en le mettant cuire à broche , quand il est froid vous le coupez en filets pour le mettre à différentes sauces , comme au blanc avec une liaison , ou à la ravigotte , avec la sauce que vous jugerez à propos : la cuisson des cuisses étant faite , vous les égouttez & les trempez dans de la bonne huile pour les paner de mie de pain ; faites - leur prendre une belle couleur sur le gril & les ar-

rosez avec un peu d'huile pour qu'elle ne dessèche pas ; servez avec une sauce, rémoulade dans une saucière. Vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces, page 143. *Tome I.*

Cuisses de Dindon à la Provençale.

Ayez deux cuisses de dindon cuit à la broche, de ceux que l'on aura servis de la table si vous voulez ; mettez-les dans une casserole avec un verre de vin de Champagne, autant de bouillon, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle ; faites-les cuire une heure & boire toute la sauce ; ensuite vous les dresserez sur le plat que vous devez servir, & les masquez avec un ragoût de cette façon ; Mettez dans une casserole un ris de veau blanchi coupé en dez, des champignons, persil, ciboules hachées, un morceau de beurre ; passez sur le feu ; singez & mouillez avec un demi-verre de vin de Champagne, un verre de bouillon, peu de coulis ; faites-bouillir un heure à petit feu ; dégraissez & y mettez un anchois & des capres hachées, une poignée d'olives que vous avez tournées pour ôter le noyau ; faites chauff-

Entrée

fer sans bouillir; ajoûtez-y un peu de sel & du gros poivre, si le ragoût n'est point assez relevé.

Ailes & cuisses de Dindon glacées.

Entrée. Levez les cuisses & les ailes du dindon, s'il est trop gros pour une entrée, vous pouvez faire cuire les cuisses à part dans une braïse, & les servir avec un ragoût tel que vous jugerez à propos, les ailes en les levant vous faites tenir après les blancs de l'estomac, & piquez tout le dessus avec du menu lard; mettez-les dans une casserole avec une tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboules, thim, laurier, basilic, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, bon bouillon; faites cuire à petit feu; ensuite vous passez le fond de la sauce après l'avoir dégraissée; faites-la réduire en glace pour glacer tout le dessus des ailes; servez dessous la sauce que vous jugerez à propos ou un ragoût de légumes. Les cuisses se servent de même.

Cuisses de dindon à la Sainte-Menehault.

Mors-œuvre. Lardez en travers avec du lard, & du jambon deux cuisses de dindon, & les faites cuire dans une Sainte-Menehault, que vous faites avec du lait un morceau de bon beurre.

Ye manié avec un peu de farine ; ajoûtez-y un peu de coriandre , sel , poivre , persil , ciboules , échalottes , une gouffe d'ail , thim , laurier , basilic , trois cloux de girofle ; tournez sur le feu jusqu'à ce que le lait bouille , & vous y mettez les cuisses pour les faire bouillir à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient presque cuites , que vous les ôtez & les trempez dans le gras de la Sainte-Menehault , & les panez de mie de pain ; faites - les griller en les arrosant légèrement avec un peu d'huile. Servez dessous une sauce à la Nivernoise, vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces page 123. *Tome I.*

Cuisses de dindon à la Sauce Robert. Hors-

d'œuvre

Assaisonnez de sel , & gros poivre , deux cuisses de dindon cuit à la broche, celles que l'on a déservies de la table. Si vous voulez les paner vous les trempez dans de l'huile ou du bon beurre chaud ; assaisonnez de sel , gros poivre ; faites-les griller à petit feu , & les servez dessus une sauce Robert ; vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces page 140. *Tome I.*

Filets de dindon de plusieurs façons.

Hors-

Coupez en filets les blancs & les aîles d'un dindon cuit à la broche &

d'œuvre

réfroidi , vous passez des champignons coupés en filets avec un morceau de beurre , un bouquet de persil , ciboules , deux cloux de girofle , un peu de basilic , une demi-gousse d'ail , lincez & mouillez avec un bon bouillon , assaisonnez de sel , gros poivre ; laissez bouillir une demi-heure , & réduire à peu de sauce ; ôtez le bouquet ; mettez-y les filets pour chauffer sans bouillir , ajoûtez-y une liaison de trois jaunes d'œufs & de la crème ; faites-lier & y pressez un jus de citron en servant. Une autre fois vous les mettez dans une sauce à la Béchamel , ou telle sauce & ragoût que vous jugez à propos.

Cuisses de Dindon en surprise.

Hort-
d'œuvre Désossez à fort-fait des cuisses de dindon, ne laissez qu'un bout de l'os du côté de la pate ; remplissez le dedans des cuisses d'un ragoût crud fait avec foyes gras , ris de veau blanchis , champignons , truffes , le tout coupé en dez ; & mêlez avec deux jaunes d'œufs cruds , lard rapé , persil , ciboules , échalottes , hachées , thim , laurier , basilic en poudre , sel , gros poivre , muscade ; coufez-les pour que le ragoût ne sorte pas ; faites-les cuire entre des bardes de lard , deux tran-

ches de citron, un peu de bon bouillon. Servez-les avec une sauce au Pontife ou sauce à l'Espagnole.

*Cuisses de dindon en façon de cuisses
d'oyes.*

Prenez plusieurs dindons qui soient tendres; mettez-les cuire à la broche & ne les laissez cuire que jusqu'au trois quarts; mettez-les refroidir; ensuite vous levez les cuisses & les aîles de chaque dindon, pour les arranger dans un pot de grez ou une terrine en mettant entre, du sel, & plusieurs feuilles de laurier; passez au tamis clair la graisse que les dindons ont rendu en cuisant à la broche, que vous mêlez avec du sain doux, & le versez dans le pot où sont les cuisses & les aîles jusqu'à ce qu'elles en soient couvertes; laissez refroidir; & ensuite couvrez le pot avec un parchemin mouillez que vous ficellez fort tout autour, & vous les conserverez dans un endroit sec, lorsque vous voulez vous en servir, vous les tirez à mesure & les trempez dans l'eau chaude pour les dégraisser; rachevez de les faire cuire dans une petite braise pour les servir avec la sauce ou le ragoût que vous jugerez à propos.

Hors-
d'œuvre

*Pates de dindon à la Sainte Men-
noul.*Entre-
mets.

Il faut dix ou douze pates pour un plat d'entremets, après les avoir épluchées & coupées les argots, vous les mettez dans une petite marmite avec du bouillon gras, un demi-septier de vin blanc, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe dail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, un peu de muscade, sel, poivre, un oignon, deux racines; faites cuire à petit feu, après les avoir égoutées vous les trempez dans le gras de leur cuisson, pour les panner de mie de pain; faites-les griller à petit feu pour qu'elles soient bien dorée; vous les arroserez de tems en tems, & légèrement avec un peu d'huile. Servez à sec.

*Pates de dindon de différentes
façons.*Entre-
mets.

Faites - cuire des pates de dindons dans une petite braise de la même façon que les précédentes, quand elles sont bien cuites; vous les égouttez; & les essuyez avec un linge blanc, pour les arranger sur le plat que vous devez servir; dressez par dessus une sauce telle que vous jugerez à pro-

pos comme fauce à la Ravigotte , à l'Aspic , à la Nivernoise , à l'Espagnole , à la Béchamel , au Pontife , à l'Italienne , à la Saxe , au Céladon , à la Marinere , au consommé : vous trouverez toutes ces fauces à l'article des fauces.

Pates de dindons en gelée à l'Estragon.

Ayez huit ou dix pates suivant la grandeur de votre plat d'entremets ; faites-les blanchir & cuire dans une bonne braise avec des bardes de lard , sel , gros poivre , une tranche de jambon , bon bouillon , un verre de vin blanc , un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail , une demi-feuille de laurier , thim , basilic , deux cloux de girofle : lorsqu'elles sont cuites ; retirez - les sur un linge pour les essuyer de leur graisse & les mettez refroidir ; ayez environ une pinte de bon restaurant assez fort de viande , principalement de veau pour qu'il puisse se mettre en gelée épaisse , quand il sera froid ; mettez - le dans une casserole sur le feu avec trois œufs blancs & jaunes , & même les coquilles ; faites - le bouillir & le remuez de tems en tems jusqu'à ce qu'il

soit clair fin, alors vous le passerez dans une serviette ouvrée pliée en quatre, & pour qu'elle ne sente pas la lessive vous la mouillerez & la tordrez fort, votre restaurant étant passé vous le goûterez, s'il a assez de sel; ajoutez-y cinq ou six gouttes de vinaigre estragon; dressez les pates de dindons dans une casserole bien étamée, & juste à sa grandeur; mettez-y par-dessus votre restaurant, il faut que les pates baignent dedans, & qu'il y en ait par dessus; faites prendre sur de la glace ou dans un endroit frais: lorsque la gelée est bien prise, & que vous êtes prêt à servir; vous les séparez avec un couteau, les mettez avec la glace qui tient après en les arrangeant en façon de cristaux sur le plat que vous les devez servir.

DES PIGEONS.

Nous avons plusieurs sortes de pigeons, celui de voliere, celui aux aîles, le Cochois, le Romain, ou aux œufs, & le bizet qui est le plus commun, les meilleurs pigeons aux aîles de voliere que nous ayons sont ceux qui nous viennent de Paris & de ses en-

Virons , pour les manger dans leur bonté , il s'en faut fervir aussi - tôt qu'ils sont levés de dessous la mere , les gros pigeons , comme le cochois , le romain , ont besoin d'être mortifiés , les bizets , les meilleurs sont ceux de la volée d'Août , l'on en fait le même usage que ceux de voliere , quand ils sont gras & bien en chair , les gros ont aussi besoin d'être mortifiés , & & pour qu'ils ne se corrompent pas si promptement , on leur ôte la poche , & les boyaux sans les plumer.

Fricassée de Pigeons à la Poulette.

Echaudez des pigeons de la grosseur que vous jugerez à propos , après les avoir vuidés , les gros vous les coupez en quatre , les moyens par la moitié , & les petits , vous les laissez entiers en leur troussant les pates dans le corps ; faites les dégorger dans de l'eau tiède , & blanchir à l'eau bouillante ; mettez-les dans une casserole avec un morceau de bon beurre , des champignons , une tranche de jambon , un bouquet de persil , ciboules , une demi-gousse d'ail , deux cloux de girofle , thim , laurier , basilic , passez-les sur le feu ; singez & mouillez avec du bouillon. Comme le pigeon porte son

Entrée

fel, il faut en mettre peu, du gros poivre; faites-cuire à petit feu & réduire à courte fauce; ôtez le bouquet, & le jambon, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème; faite lier sur le feu sans bouillir; servez avec un jus de citron. Si vous voulez accompagner votre fricassée de quelques garnitures, comme ris de veau, ou culs d'artichaux: il faut les faire blanchir avant que de les passer avec la fricassée.

Fricassée de pigeons au coulis.

Entrée Prenez des petits pigeons échaudés que vous vuidez; troussiez les patés dans le corps en les faisant tenir avec une petite brochette de bois que vous passez en travers; faites-les blanchir avec un ris de veau, & quelques culs d'artichaux, il faut que les pigeons ne bouillent qu'un moment; vous laissez plus long-tems le ris de veau & les artichaux; retirez les pigeons à l'eau froide, épluchez-les, & ôtez les brochettes; coupez les ris de veau en plusieurs morceaux, & les culs d'artichaux en quatre, mettez le tout dans une casserole avec un morceau de bon beurre, des champignons, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux cloux de giro-

fle , une demi-feuille de laurier , thim , basilic , une tranche de jambon ; passez sur le feu ; singez & mouillez avec un peu de jus , du bouillon , un demi-verre de vin de Champagne , à la moitié de la cuisson dégraissez le ragoût & y mettez un peu de coulis , peu de sel , & gros poivre ; laissez réduire à courte sauce ; ôtez le bouquet & le jambon ; servez avec un petit jus de citron. Vous faites des fricassées avec des gros pigeons après les avoir coupés en deux ou en quatre.

Fricassée de Pigeons aux petits Pois. Entrée

Mettez dans une casserole des petits pigeons préparés comme les précédents ou des gros coupés en deux , ou en quatre , avec un morceau de bon beurre , un litron de petits pois , un bouquet de persil , ciboules , une tranche de jambon ; passez le tout sur le feu ; singez ; & mouillez avec un peu de jus , du bouillon , à la moitié de la cuisson vous y mettez un peu de coulis ; rachevez de cuire & réduire à courte sauce , un moment avant que de servir vous y mettez un peu de sel fin ; ôtez le bouquet & le jambon ; vous y mettez si vous voulez une petite pincée de sucre fin ,

les fricassées de pigeons aux petits pois ; au blanc , se font de la même façon ; à cette différence que vous n'y mettez point de jus ni de coulis , après les avoir singez vous les mouillez simplement avec du bouillon ou de l'eau. La cuisson faite & réduite à courte sauce , vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème.

Fricassée de Pigeons à la Paysanne.

Entrée

Coupez en petites tranches fort minces au moins un quarteron de petit lard bien entrelardé ; mettez - le dans une casserole pour le faire suer une demi - heure jusqu'à ce qu'il soit à moitié cuit ; ensuite vous mettez dans la même casserole des gros pigeons coupés par moitié , que vous avez fait blanchir auparavant avec un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail , thim , laurier , basilic , deux cloux de girofle ; passez sur le feu ; singez & mouillez avec de l'eau ; assaisonnez de gros poivre , point de sel ; faites - cuire & réduire à courte sauce ; dégraissez un peu , un moment avant que de servir , vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème ; faites - lier sur

le feu sans bouillir, en servant, mettez - y un filet de vinaigre ou une pointe de verjus.

Pigeons en Surtout.

Entrée

Ayez cinq petits pigeons de voliere plumés à sec; flambez-les & les vuidez; farcissez-les dans le corps avec une farce que vous faites de leurs foyes hachés, persil, ciboules, lard rapé, sel, gros poivre, liez de deux jaunes d'œufs crus; cousez les pigeons pour que la farce ne sorte pas, & leur laissez les pates dans leur longueur; faites-les cuire à la broche enveloppés de lard & de papier; coupez une grosse anguille en cinq morceaux égaux, que vous coupez chacun d'un côté pour les fendre sans les séparer; ôtez l'arête & piquez tout le dedans de chacun comme un fricandeau; mettez dans une casserole environ une livre de ruelle de veau coupée en tranches, & une tranche de jambon; faites suer sur le feu, & mouillez avec du bouillon; faites cuire à petit feu jusqu'à ce que le veau soit cuit; passez au tamis le fond de cette glace, & y mettez cuire les morceaux d'anguille avec un bouquet de fines herbes; la cuisson faite, retirez les morceaux

d'anguille , passez le fond de la sauce au tamis après l'avoir dégraislée ; faites la réduire en glace pour en glacer tout le lard de l'anguille ; dressez chaque morceau sur un pigeon de façon que l'on n'en voye que les pates , pour la sauce vous mettez un peu de coulis avec une cuillerée de restaurant dans la casserole où vous avez fait cuire l'anguille , détachez sur le feu ce qui tient après ; passez au tamis , servez avec un jus de citron ; vous pouvez servir un autre sauce si vous voulez comme au Pontife , à l'Espagnole , à l'Italienne , vous trouverez la façon de les faire à l'article des sauces.

Pigeons au Soleil.

Entrée

Ayez des petits pigeons échaudés , il faut leur laisser les pates , les ailes , & la tête , après les avoir vuidés fendez-les un peu sur le dos , & passez une brochette au travers des cuisses pour que les pates ne s'écartent point trop ; faites-les blanchir , & épluchez ; mettez - les cuire aux trois quarts dans une casserole entre des bardes de lard ; deux tranches de citron pour les conserver blancs , un bouquet de persil , ciboules , une demi-gousse d'ail , deux cloux de girofle , une tranche de jambon

bon, sel, poivre; mouillez avec un peu de bouillon, quand ils sont presque cuits vous les égoutez; ôtez les brochettes, & vous les trempez dans une pâte à frire, que vous faites avec de la farine, deux cuillerées de bonne huile, sel fin, & mouillez avec du cidre, de la bierre ou du vin blanc, de celui que vous voudrez; mettez-en peu à peu en remuant toujours jusqu'à ce que la pâte soit un peu liquide, & qu'elle file gros en la renversant de la cuillere; faites-les frire d'une belle couleur d'orée; servez autour garnis de persil frit.

Pigeons fourés aux Pistaches.

Flambez des gros pigeons romains, après les avoir épluchés & vuidés, vous les désossez à forfait, & ne leur laissez que le petit bout de l'aile, & les pattes; remplissez-les avec un salpicon crud fait avec ris de veau blanchi coupé en dez, quelques foyes gras, des champignons, le tout manié avec lard rapé, persil, ciboules hachés, sel, gros poivre; cousez les pigeons de façon qu'ils paroissent entiers; & les mettez cuire entre des bardes de veau, & de lard, un bouquet de fines herbes, un verre de vin de Champagne,

Entrée

autant de bon bouillon, sel, gros poivre ; la cuisson faite, passez le fond de la sauce après l'avoir dégraissée ; mettez-y deux cuillerées de coulis, & faites réduire au point d'une sauce ; ensuite vous y mettez une petite poignée de pistaches échaudées ; faites chauffer sans bouillir. Servez sur les pigeons.

Pigeons au court-bouillon.

Entrée Prenez des gros pigeons que vous flambez, épluchez, & videz ; trouffez les patés dans le corps ; lardez-les en travers avec du gros lard assaisonné de sel, poivre, muscade, un peu d'ail & basilic hachés très-fin ; mettez-les dans une marmite juste à leur grandeur ; foncez de bardes de lard, & les faites cuire à petit feu avec un peu de bouillon, un verre de vin blanc, un panais, une carotte, deux oignons, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, la cuisson faite ; passez le fond de la sauce & la dégraissez ; faites réduire au point d'une sauce, si elle n'est point trop salée ; servez sur les pigeons, si elle avoit trop de sel, vous ne la ferez point réduire & n'en mettez qu'une partie.

Pigeons à la Sainte Menehoult.

Ayez des pigeons de la grosseur Entrée
 que vous jugerez à propos, après les
 avoir flambés & vidés; troussés les
 pates dans le corps; faites-les refai-
 re & les mettez cuire avec du lait,
 bardes de lard, sel, poivre, persil,
 ciboules, thim, laurier, basilic, une
 gouffe d'ail, trois cloux de girofle,
 oignons racines, un morceau de beur-
 re; la cuisson faite; mettez-les ré-
 froidir & les trempez dans le gras de
 la Sainte Menehoult pour les paner
 de mie de pain; faites-les griller à pe-
 tit feu en les arrosant légèrement avec
 un peu de beurre ou de l'huile pour
 qu'il ne desséchent pas & prennent une
 belle couleur dorée; servez à sec avec
 une rémoulade dans une sauciere; vous
 trouverez la façon de faire la sauce à
 l'article des sauces, page 143. *Tome*
I. Si vous voulez les servir frits, après
 les avoir retirés de la Sainte Menehoult
 & égoutés, vous les trempez dans des
 œufs battus, & les panez de mie de
 pain; faites frire; servez garnis de
 persil frit.

Pigeons glacés aux légumes.

Flambez & vuidez des petits pi- Entrée
 geons; piquez tout le dessus avec du

menu lard ; faites-les blanchir un instant , & les mettez dans une casserole avec du bon bouillon , quelques tranches de veau , un bouquet de persil ; ciboules une demi - gouffe d'ail , deux cloux de girofle , un peu de basilic ; faites-cuire a petit feu ; ensuite vous passez le fond de la fauce au tamis après l'avoir dégraisée ; faites-la réduire en glace , & glacez avec tout le dessus des pigeons , & les dressez sur le plat que vous devez servir. Si vous voulez les garnir de choux - fleurs , vous en mettrez autour des pigeons après les avoir fait cuire dans un blanc comme pour entremets ; mettez un peu de coulis dans la casserole où vous avez glacé les pigeons , avec une petite cuillerée de bouillon ; détachez tout ce qui tient après ; faites chauffer ; ajoûtez - y un peu de bon beurre , du gros poivre , du sel , s'il en est besoin , faites lier & servez sur les choux-fleurs , une autre fois vous servez les pigeons avec un ragoût de concombres , ou des petites concombres farcies & cuites à la braise , ou des laitues farcies cuites à la braise , ou un ragoût de montans.

Pigeons à la Périgord au gratin.

Pelez autant de grosses truffes entières que vous employez de petits pigeons ; mettez - les dans une casserole avec un verre de vin de Champagne , une tranche de jambon , du bouillon , un bouquet de persil , ciboules , deux cloux de girofle , un peu de basilic , & les faites cuire à petit feu ; prenez aussi cinq ou six pigeons trouffez - leurs les pates dans le corps ; échaudez les, & les faites cuire dans un blanc de farine que vous faites en délayant une cuillerée de farine avec du bouillon, quelques bardes de lard, deux tranches de citron , sel , poivre ; faites bouillir ce blanc en le remuant de tems en tems jusqu'à ce qu'il bouille, vous y mettez les pigeons pour les faire cuire à petit feu , les truffes étant cuites, vous ôtez le bouquet & le jambon ; mettez y quelques cuillerées de coulis ; faites-bouillir & réduire au point d'une sauce ; mettez - y les pigeons après les avoir égoutés & essuyés ; faites les migeoter un peu avec le ragoût pour leur faire prendre le goût de truffes ; faites un gratin avec quelques foyes de volailles , champi-

Entrée

gnons , truffes , persil , ciboules ; le tout haché , & le mêlez avec lard rapé , deux jaunes d'œufs cruds , sel , gros poivre ; mettez cette farce dans tout le fond du plat que vous devez servir de l'épaisseur d'une grosse lame de couteau , mettez le plat sur une cendre chaude jusqu'à ce qu'il soit en gratin ; égoutez-en la graisse & servez dessus les pigeons entremêlés de truffes.

Pigeons au Cingara.

Entrée Ayez quatre moyens pigeons plumés à sec que vous flambez & vuidez , laissez les pates dans leur longueur ; faites-les cuire entre des bardes de lard , du bouillon , un bouquet de fines herbes , peu de sel , poivre ; coupez quatre tranches de jambon que vous faites un peu dessaler , & les mettez suer dans une casserole jusqu'à ce qu'elles soient cuites ; ensuite vous les retirez & mettez dans la même casserole un peu de consommé & du coulis , un filet de vinaigre ; détachez tout ce qui tient à la casserole en faisant bouillir , & que la sauce soit un peu claire ; dressez les pigeons sur

Sur le plat que vous devez servir ; mettez entre quatre rôties de pain coupées proprement, que vous avez fait frire avec du beurre ; dressez le jambon sur les rôties ; arrosez le tout avec la sauce & un peu de gros poivre par dessus.

*Pigeons à la broche à différentes sauces
& ragoûts.*

Pren ez des petits pigeons plumés à sec , que vous flambez & vuidez ; faites une farce de leursfoyes , champignons, persil , ciboules : le tout haché & mêlé avec du lard rapé, sel, gros poivre ; liez de deux jaunes d'œufs ; mettez cette farce dans le corps des pigeons, & les cousez ; laissez les pates dans leur longueur , & les faites cuire à la broche enveloppés de lard & de papier ; servez avec le ragoût que vous jugerez à propos , comme aux truffes , aux cornichons , aux montans , aux artichaux , aux navets , aux cardes , à la passe-pierre , aux petits melons , à la criste-marine , aux racines de plusieurs espèces , aux petits oignons , ou sauce au beurre , à l'Italienne , à l'Espagnole , au Pontife à la carpe , à la Nichon , au bleu céleste , au bain-Marie , à la nonette la Milanoi-

Entrée

198 LES SOUPERS
se, à la bécasse, à l'orange, à l'échalotte, celle que vous jugerez à propos.

Pigeons au basilic.

Entrée

Faites une farce avec de la volaille cuite à la broche, mie de pain desséchée avec de la crème & bien épaisse, graisse de bœuf blanchie, un peu de basilic haché très-fin, persil, ciboules, sel, gros poivre: liez cette farce avec six jaunes d'œufs crus, pour qu'elle ait beaucoup de consistance; ayez cinq ou six petits pigeons, échaudez les, troussiez les pattes dans le corps; mettez-les cuire dans une petite marmite avec du bouillon, deux tranches de citron, des bardes de lard, un bouquet de fines herbes, sel, poivre; la cuisson faite, égouttez-les & les mettez refroidir; enveloppez chaque pigeon avec de la farce de façon que l'on ne les voye point; trempez dans de l'œuf battu; panez de mie de pain; faites frire d'une couleur dorée; servez autour du persil frit. Vous pouvez masquer de cette façon des pigeons qui ont déjà été servis dessus la table. L'on fait aussi des pigeons au basilic, sans y mettre de la farce: vous prenez des gros pigeons que vous coupez par

moitié, après les avoir fait cuire dans une braise, & qu'il sont froids, vous les trempez dans une aumelette, & les panez de mie de pain pour les faire frire.

Pigeons à la braise à différents ragoûts.

Flambez & vuidez des gros pigeons ; laissez les aîles & les patés, après les avoir troussées ; faites-les refaire dans du beurre & les mettez cuire entre des bardes de lard, deux tranches de citron, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic ; la cuisson faite, égoutez-les, & les essuyez de leur graisse ; servez dessus tel ragoût que vous jugerez à propos ; comme aux petits pois, aux asperges, aux petits oignons, aux racines, aux olives, aux cardes, aux cornichons, aux moufferons, morilles, truffes, navets, artichaux, choux-fleurs, concombres, de chicorée, de celeri, de laitue, de crêtes, de ris de veau, de queues d'écrévilles.

Entrée

Pigeons en hochepot à l'Espagnole.

Ayez deux gros pigeons cochois, que vous flambez, vuidez, troussiez en poule ; mettez-les dans une petite

Entrée

marmitte avec toutes sortes de légumes que vous aurez fait blanchir, & coupés proprement, comme deux panais, trois carottes, une douzaine de petits oignons blancs, une demi-douzaine de petits navets, un radix; couvrez le tout de bardes de lard, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, trois cloux de girofle, thim, laurier, basilic, sel, gros poivre; mouillez avec un peu de bouillon; faites cuire à petit feu & réduire à courte sauce: la cuisson faite; dressez les pigeons dans le milieu, les légumes autour entremêlés les unes avec les autres, & arrangez proprement; arrosez le tout avec une sauce à l'Espagnole. Vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces, page 139. *Tome I.*

Pigeons à la Bry à l'Italienne.

Entrée. Laissez les ailes & les patés à deux gros pigeons cochois, après les avoir flambés & vidés; vous les farcissez avec leurs foyes hachés, persil, ciboules, lard rapé, une petite pointe d'ail, sel, gros poivre, liez de deux jaunes d'œufs; piquez tout le dessus avec du grand persil bien verd, de façon que tout le dessus du pigeon en soit cou-

vert ; mettez - les à la broche ; arrosez souvent le persil , avec du Saindoux chaud pour qu'il reste verd & croquant ; la cuisson faite , servez dessous une sauce à l'Italienne. Vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces , page 124. Tome I.

Pigeons en erépine au Pontife.

Faites une farce avec un rognon de veau cuit à la broche & froid , de la graisse du rognon , blanc de volaille cuite & graisse de bœuf blanchie , le tout haché très fin & pilé ensemble avec champignons , persil , ciboules , mie de pain desséchée avec de la crème , sel , gros poivre ; liez de six jaunes d'œufs cruds ; prenez une demi-douzaine de petits pigeons de voliere échaudés , les pates troussées dans le corps ; faites une petite ouverture sur le dos pour y faire entrer des champignons coupés en petits dez , & mêlez avec lard rapé , persil , ciboules haché , sel , gros poivre ; mettez cuire les pigeons un peu plus de moitié entre des bardes de lard , & un peu de bouillon , quand ils seront froids , vous les enveloppez avec la farce qui doit être froide , & par dessus la farce vous mettez une crépine en l'ajusté.

Entrée

tant de façon que vous conserviez toujours la forme du pigeon ; colez les bouts de crépine avec l'œuf battu pour qu'ils tiennent ensemble, ensuite vous trempez le tout dans de l'œuf, & panez de mie de pain ; mettez les sur une tourtiere foncée de bardes de lard ; arrosez légèrement le dessus de la mie de pain avec quelques gouttes d'huile ; faites cuire dans un four doux jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés ; retirez-les sur un linge pour qu'ils s'égoutent de leur graisse ; servez dessous une sauce au Pontife. Vous trouverez la façon de la faire, page 148.
Tome I.

Pigeons aux Ecrévisses.

Entrée L'on en fait de plusieurs façons ; si vous voulez les mettre en compotte, vous prenez des petits pigeons à la cuillière que vous échaudez & trouffez les patés dans le corps ; faites-les blanchir ; & les mettez dans une cafetole avec une tranche de jambon, un ris de veau blanchi coupé en quatre, foyes gras, champignons, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, un peu de basilic, un morceau de bon beurre ; passez le tout ensemble ; si-

gez & mouillez avec un peu de jus , & bon bouillon ; faites cuire & réduire à courte sauce ; la cuisson faite ; mettez y un coulis d'écrévisses & des œufs , si vous en avez ; faites chauffer sans bouillir ; servez assaisonné de bon goût. Si vous y voulez mettre des queues d'écrévisses , mettez - les cuire dans le ragoût lorsqu'il est à moitié de la cuisson. Si vous voulez que les pigeons restent blancs ; faites - les cuire à part entre des bardes de lard , deux tranches de citron , & un peu de bouillon ; & ne les mettez dans le ragoût que quand il est presque cuit seulement pour leur faire prendre goût.

Pigeons à la crème aux Ecrévisses.

Vous les faites cuire à part entre des bardes de lard , & faites un ragoût de petites écrivisses bien épluchées de leurs pates que vous mettez dans une casserole avec des champignons , un bouquet de persil , ciboules , une demi - gouffe d'ail , un peu de basilic , deux cloux de giroffe , deux pains de beurre ; passez le tout sur le feu , singez & mouillez avec du bouillon , sel , gros poivre ; faites bouillir & réduire à courte sauce ; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec

Entrée

de la crème, un peu de muscade une petite pincée de persil blanchi haché très - fin ; faites - lier sur le feu ; servez ce ragoût sur les pigeons. Les pigeons au beurre d'écrévisses, se font en détachant la peau de dessus l'estomac pour y faire entrer du beurre d'écrévisses & les préparer pour les faire cuire à la broche ; servez-les avec une sauce au consommé ou vous mettez un peu de beurre d'écrévisses, faites lier sur le feu sans bouillir.

*Pigeons accompagnés, aux
Ecrévisses.*

Ils se font en les mettant cuire dans une poêle avec autant de grosses écrivisses, & les servez avec le fond de la sauce. Si vos écrivisses sont extrêmement grosses, vous en prenez six après leur avoir ôté les petites pates ; vous levez la coquille que vous nettoyez, & mettez dans chacune un petit pigeon à la cuillière que vous aurez fait cuire au paravant entre des bardes de lard ; remettez la coquille avec un peu de farce autour, & de l'œuf battu pour la bien sôuder ; mettez-les écrivisses cuire sur des tranches de veau, un demi-verré de vin de Champagne, un peu de restaurant ; la cuisson faite ; épilchez les queues & servez avec

le fond de la sauce où vous aurez mis un peu de coulis pour la lier.

Pigeons à la Charmaue.

Ayez cinq petits pigeons échaudés que vous faites blanchir & cuire entre des bardes de lard, deux tranches de citron, un bouquet, sel, poivre, un peu de bon bouillon, prenez quatre ris de veau; gardez les gorges pour un salpicon ou autre ragoût; faites blanchir & piquez tout le dessus des ris avec du lard comme un fricandeau; mettez les dans une casserole avec du bon bouillon, quelques tranches de veau coupées minces, un bouquet de persil, ciboules, deux cloux de girofle, un peu de basilic; faites cuire à petit feu; ensuite vous passez la sauce dans un tamis après l'avoir dégraissée; faites la réduire en glace, pour en glacer tout le dessus des ris de veau; mettez un peu de restaurant dans la casserolle avec un peu decoulis; détachez sur le feu ce qui tient après; repassez la sauce au tamis, & y mettez un peu de sel, s'il en est besoin, du gros poivre, un jus de citron; dressez les pigeons en croix dans le plat que vous devez servir, & les quatre ris de veau entre; versez la sauce dessus les pigeons.

Entrée

Pigeons au Parmesan.

Entrée Flambez & vuidez cinq ou six petits pigeons ; mettez dans le corps une farce faite avec leurs foyes , lard rapé , champignons , persil , ciboules , une pointe d'ail , foncez une casserole de tranches de veau coupées minces ; arrangez les pigeons dessus ; couvrez de bardes de lard ; mouillez avec un verre de bouillon ; faites cuire à petit feu ; la cuisson faite ; ôtez les pigeons , mettez un peu de coulis dans la casserole ; faites-bouillir deux ou trois bouillons , & la passez au tamis , mettez la moitié de cette sauce qui doit être courte dans le fond du plat que vous devez servir , & du parmesan rapé dessus ; arrangez les pigeons dessus le fromage , & les arrosez avec le restant de la sauce , & du parmesan dessus ; mettez le plat dans un four ou dessous un couvercle de tourtiere feu dessus & dessous , jusqu'à ce que le fromage soit d'une couleur blonde point trop dorée.

Pigeons au Gratin.

Entrée Mettez dans une casserole un ris de veau blanchi ; coupez chaque morceau en deux , deux culs d'artichaux beaucoup blanchis , & coupés en deux ,

deux foyes gras, des champignons, une tranche de jambon, quatre petits pigeons échaudés & blanchis, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, deux pains de beurre; passez le tout sur le feu, singez & mouillez avec un peu de jus, un verre de vin de Champagne, un peu de bouillon, peu de sel, gros poivre; laissez cuire & dégraissez; la cuisson faite, mettez la moitié de la sauce dans le plat que vous devez servir, que vous faites bouillir sur un fourneau & réduite jusqu'à ce qu'il se soit formé un gratin au fond du plat; arrangez les pigeons dessus & toute la garniture autour; laissez un peu migeoter pour que le ragoût s'attache un peu avec le gratin; mettez un jus de citron dans le restant de la sauce; & arrosez le ragoût en servant.

Pigeons au Monarque.

Ayez des pigeons bien gras & d'é- Entrée
gale grosseur; flambez-les & les vuides; mettez-les dans le corps chacun une truffe après l'avoir pilée, & un peu de sel, gros poivre, foncez une casserole avec des bardes de veau

blanchies ; mettez les pigeons dessus après les avoir fait revenir dans une casserole avec deux pains de beurre, champignons, persil, ciboules, deux échalottes, le tout haché, une tranche de jambon, sel, gros poivre ; faites tomber tout l'affaisonnement sur les pigeons ; couvrez de bardes de lard, & d'une feuille de papier, bouchez bien la casserole, & faites cuire sur des cendres chaudes ; la cuisson faite, retirez les pigeons sur un linge pour les essuyer de leur graisse ; ôtez le jambon, le veau, & les bardes ; dégraissez la sauce & y mettez un jus de citron ; servez-la sur les pigeons.

Pigeons en surprise à la Ravigotte.

Entrée Prenez cinq ou six petits pigeons échaudés, trouffez les pattes dans le corps, & les faites blanchir ; faites aussi blanchir cinq ou six belles laitues pommées pendant un bon quart-d'heure, retirez les à l'eau fraîche, & les pressez fort ; ayez une farce de blanc de volaille cuite à la broche ; faite avec graisse de bœuf blanchie, & tétine de veau, mie de pain desséchée avec de la crème, persil, ciboules, une échalotte, le tout haché, sel, poivre,

& liez de quatre jaunes d'œufs crus; mettez cette farce dans les laitues, & un pigeon dans le milieu de la farce; enveloppez chaque pigeon avec de la farce, & une laitue, ficellez les & les mettez cuire dans une petite marmite juste à leur grandeur, ou une casserole, avec un peu de bon bouillon, une tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, peu de sel, & poivre; la cuisson faite, retirez les laitues pour les égouter, après avoir ôté les ficelles, vous les pressez légèrement avec un linge blanc pour en faire sortir la graisse, & les servez avec une sauce à la Ravigotte: Vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces, page 135. *Tome I.*

Pigeons à la crème.

Faites blanchir des petits pigeons, Entrée
échaudez-les, troussés les pates dans le corps; fendez les un peu sur le dos & les remplissez avec un ris de veau blanchi coupé en petits dez, & des champignons; mêlez les avec sel, gros poivre, persil, ciboules hachés, & lard rapé; faites les cuire entre des bardes de lard, un verre de bouil-

lon; la cuisson faite; mettez-les égoutter & les applatissez un peu; mettez tout autour une farce faite avec blanc de volaille cuite, mie de pain desséchée avec de la crème, tétine de veau, persil, ciboules, sel, gros poivre; liez de quatre ou cinq jaunes d'œufs cruds, & par dessus la farce un morceau de crépine que vous soudez avec de l'œuf battu; trempez-les ensuite dans une aumelette pour les paner de mie de pain; arrosez légèrement le dessus de la mie de pain avec un peu d'huile; faites-cuire au four d'une couleur dorée; retirez-les sur un linge pour les essuyer de leur graisse. Servez dessous une sauce faite avec un demi-verre de restaurant autant de coulis; & un jus de citron.

Pigeons à la Tiare.

Entrée

Faites une pâte de feuilletage comme à l'ordinaire, il en faut six abaisses de l'épaisseur de deux gros écus, que vous mettez dans de grandes coquilles de mer, appuyez bien les doigts dessus pour leur faire prendre la forme des coquilles; faites-les cuire au four, prenez trois pigeons un peu plus gros que pour tourte, il faut les échauder, vuides, & leur laisser les ailes,

les pates, & la tête; faites-les blanchir & cuire aux trois quarts dans une bonne braise bien nourrie ou entre des bardes de lard avec bon assaisonnement, retirez-les ensuite pour les mettre refroidir; trempez-les dans une pâte faite avec de la farine délayée avec deux cuillerées d'huile, vin blanc ou de la bière, un blanc d'œuf fouetté, un peu de sel, qu'elle ne soit ni trop claire ni trop épaisse, qu'elle file un peu gros en la renversant de la cuillière; faites-les frire d'une belle couleur dorée. Servez chaque pigeon sur une coquille de feuilleta- & les couvrez d'une autre de même.

Pigeons aux Ailes, aux Grenadins.

Ayez six petits pigeons d'égale ^{Entrée} grosseur que vous échaudez & videz; laissez leur la tête, les ailes; troussés les pates dans le corps; passez une brochette dans le bec & le cou pour les faire tenir comme s'ils vouloient manger; faites-les blanchir & cuire dans une braise blanche; foncez une casserole de tranches de jambon, de veau, & de bardes de lard; mettez les pigeons dessus le dos en dessous; couvrez de bardes de lard, assaisonnez légèrement de sel, gros poi-

vre, une moitié de citron en tranches, un verre de vin de Champagne, un peu d'huile, un bouquet; faites cuire à petit feu pendant une heure, ayez un morceau de ruelle de veau de la grandeur de la moitié du creux de la main; coupez bien rond & épais; piquez tout le dessus de menu lard; faites le cuire & glacer comme un fricandeau, lorsque vous êtes prêt à servir, dressez le grenadin dans le milieu, les pigeons autour, l'estomac en dessous; faites entrer le bec de chaque pigeon dans le grenadin comme s'il le béquetoit, servez dessus les pigeons le fond de la sauce de leur cuisson après l'avoir dégraissée; passez au tamis un peu de coulis pour la lier.

Pigeons à la Brunette.

Entrée

Flambez & vuidez cinq ou six pigeons de moyenne grosseur; laissez les pates dans leur longueur, lardez toute la chair en travers avec des petits lardons de truffes; faites-les revenir dans une casserole avec deux ou trois cuillerées de bonne huile, un peu de truffes hachées, persil, ciboules, sel, gros poivre; mettez-les avec tout leur assaisonnement dans une casserole foncée de tranches;

de jambon & de veau ; couvrez les de bardes de lard & d'une feuille de papier ; faites suer une demi-heure sur de la cendre chaude ; ensuite vous y mettez un demi-verre de vin de Champagne & autant de bon bouillon : rachevez de cuire après avoir dégraissé ; mettez-y un peu de coulis ; faites-réduire au point d'une sauce ; passez-la au tamis & la servez sur les pigeons après y avoir pressé un jus de citron.

Pigeons au Révérend.

Prenez des pigeons d'une moyenne Entrée grosseur plumés à sec ; flambez-les & les videz ; fendez-les à moitié sur le dos pour les aplatis & les mettez mariner pendant deux heures avec le jus de deux citrons , un peu d'huile , deux gouffes d'ail , trois eloux de girofle , thim , laurier , basilic , sel , poivre , persil , ciboules en branches ; retirez-les de la marinade pour les fariner & faire frire dans du sain-doux : servez à sec.

Pigeons à la hâte.

Mettez dans une casserole des pi- Entrée geons à la cuillière après les avoir appropriés , avec deux pains de beurre , un verre de vin de Champagne , deux cuillerées d'huile , la moitié d'un ci-

tron en tranches, un bouquet de persil, ciboules, deux gouffes d'ail, trois cloux de girofle, du basilic, une tranche de jambon, quelques morceaux de tranches de veau que vous avez fait blanchir au paravant; faites aller à grand feu pendant un demi-quart-d'heure; ensuite vous les mettez sur une cendre chaude seulement qu'ils ne fassent que migeoter jusqu'à ce qu'ils soient cuits, & vous les servirez avec la sauce que vous jugerez à propos.

Pigeons aux oignons en crépine.

Entrée

Coupez une douzaine de gros oignons en petits dez; mettez-les dans une casserole avec trois pains de beurre, & les mettez sur un petit feu en les remuant de tems en tems jusqu'à ce qu'ils soient tout à fait cuits, après les avoir ôtés du feu, pour les mettre refroidir; vous y mettez trois jaunes d'œufs crus, un peu de lard rapé, une petite pincée d'anis pilé, deux anchois hachés, peu de sel, gros poivre; remuez le tout ensemble; prenez des petits pigeons de ceux que l'on a déservis de la table, cuits à la braise, ou en compotte, si vous voulez: si vous n'en avez point vous en prendrez une demi-douzai-

né de fort petits que vous échaudez & trouffez les pates dans le corps, faites les blanchir & cuire entre des bardes de lard, un peu de bouillon, un bouquet, sel, gros poivre; étant réfroidis; mettez tout autour du ragoût d'oignons; & les enveloppez chacun avec un morceau de crépine que vous soudez avec de l'œuf battu pour la faire tenir; trempez ensuite le tout dans de l'œuf pour paner de mie de pain, & les dressez sur un plat; arrosez légèrement tout le dessus de gouttes d'huile; mettez une demi-heure au four pour faire prendre une couleur dorée. Servez dessous une sauce faite avec un peu de consommé & bon coulis.

Pigeons à la Martine.

Prenez des pigeons de moyenne grosseur plumés à sec; flambez les & les vuidez; trouffez-les comme pour la crapaudine, & les faites mariner deux ou trois heures avec de l'huile, thim, laurier, basilic, deux gouffes d'ail entières, persil, ciboules en branches, sel, gros poivre; ensuite vous ôtez toutes les fines herbes que vous pressez un peu dans l'huile: panez les pigeons avec de la mie de pain & arrosez légèrement le

dessus de la mie de pain avec le restant de la marinade ; faites-les griller à petit feu & d'une couleur dorée ; mettez dans le fond du plat que vous devez servir une sauce faite avec un peu de confommé, un pain de beurre^e manié d'une pincée de farine, un anchois, des capres, deux échalottes, le tout haché, un peu de muscade, sel, gros poivre, faites lier sur le feu & y pressé un jus de citron.

Pigeons à la Daube.

Entrée
ou Entrée
Mets.

Ayez des gros pigeons cochois, que vous flambez, videz & troussiez en poule ; après les avoir fait refaire vous les lardez en travers avec du gros lard, & les mettez dans une petite marmite juste à leur grandeur, avec des tranches de veau, deux tranches de jambon, quelques bardes de lard, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux échalottes, thim, laurier, basilic, trois cloux de girofle ; mouillez avec un verre vin de Champagne ; laissez cuire à petit feu sur de la cendre chaude ; la cuisson faite ; si vous voulez les servir pour entrée, vous passerez la sauce au tamis, après l'avoir dégraissée ; mettez-y un peu de coulis pour la lier, & servez sur les pigeons. Si vous les

destinez pour entremêts; passez la sauce, dressez les pigeons dans ce que vous devez servir, & la sauce par dessus; mettez-les dans un endroit frais, pour que la sauce se mette en gelée, vous pouvez, si vous voulez faire entrer la graisse de la cuisson dans le corps des pigeons.

Pigeons à la Poële.

Echaudez des petits pigeons & les faites blanchir, fendez-les un peu sur le dos, & les mettez entre deux plats bien couverts avec quelques foyes blanchis, & hachés, deux pains de beurre, échalottes, persil, ciboules, champignons, du lard fondu, basilic en poudre, muscade, sel, gros poivre; laissez mariner une bonne heure, & les faites cuire sur de la cendre chaude; la cuisson faite, égouttez les pigeons; mettez dans les fines herbes un peu de consommé, & deux cuillerées de coulis; faites-Bouillir pour dégraisser; pressez-y un jus de citron. Servez sur les pigeons.

Entrée

Pigeons à la Crapaudine.

Prenez des pigeons de la grosseur que vous jugerez à propos que vous vuidez & faites refaire; si vous voulez qu'ils forment le crapaud, vous les fendez par le ventre en relevant l'ef-

Entrée.

tomac sur la tête, & repassant la tête par dedans le brichet : sinon, vous les coupez en deux par les reins sans les séparer ; mettez-les mariner avec de l'huile, persil, ciboules, échalottes, champignons, le tout haché, sel, gros poivre ; faites tenir le plus que vous pourrez de la marinade après les pigeons pour les paner de mie de pain ; arrosez le dessus de la mie de pain avec le restant de la marinade, & les faites griller à petit feu ; servez dessous une sauce claire faite avec un peu de consommé, du verjus, sel, gros poivre.

Pigeons au Fenouil.

Entrée Ayez une demi-douzaine de petits pigeons plumés à sec ; flambez-les & les vuidez ; farcissez-les dans le corps avec leurs foyes hachés, un peu de fenouil blanchi & haché, lard rapé, champignons, sel, gros poivre, liez cette farce avec deux jaunes d'œufs ; faites-les revenir dans une casserole avec un peu de beurre, & les faites cuire entre des bardes de veau & du lard, un verre de consommé ; la cuisson faite prenez le fond de la sauce que vous dégraissez & y mettez un peu de coulis ; faites chauffer & servez sur les pigeons, vous les farcissez de

la même façon, si vous voulez les faire cuire à la broche & les servez avec une sauce où vous mettez quelque cœur de fenouil beaucoup blanchi : vous les faites chauffer dans la sauce sans les faire bouillir.

Pigeons à l'Eminence.

Ayez six petits pigeons à la cuillière échaudés, troussés les pattes dans le corps, & les faites cuire entre des bardes de lard ; deux branches de citron, un bouquet, un peu de bouillon, sel, gros poivre ; la cuisson faite ; prenez six grosses écrevisses dont vous ôtez toutes les petites pattes ; levez toute la coquille entière ; ôtez tout ce qui est dessous, & y mettez à la place un pigeon ; remettez la coquille de façon que l'on ne voye pas le pigeon, soudez tout le tour avec un peu de farce & de l'œuf battu ; mettez les écrevisses sans dessus dessous sur des tranches de veau, un peu d'huile, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, sel, gros poivre ; couvrez de bardes de lard ; faites suer un quart-d'heure & mouillez avec un demi-verre de vin de Champagne & autant de consommé ; laissez bouillir à petit feu & y mettez un peu de

Entrée

coulis; dégraissez la sauce & la passez au tamis, pour la servir dessus les écrivisses.

Pigeons à l'Allemande.

Entrée

Mettez dans une casserole un quarteron de petites écrivisses, après avoir ôté les petites pates, des champignons, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, une tranche de jambon, deux pains de beurre; passez le tout sur le feu; singez & mouillez de bon bouillon; assaisonnez de sel, gros poivre; faites cuire une demi-heure & réduire à courte sauce; ôtez le jambon & le bouquet; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème; faites lier sur le feu sans bouillir; mettez-y un jus de citron; servez ce ragout dessus des petits pigeons cuits entre des bardes de lard, un peu de bouillon & un demi-verre de vin blanc, sel, poivre.

Pigeons en Matelotte.

Entrée-

Ayez quatre pigeons d'unemoyenne grosseur que vous flambez & vuidez; faites-les refaire après les avoir trouffez en poule; lardez la chair des pigeons avec deux anchois pour cha-

cun

un, & les mettez dans une cassero-
le avec deux pains de beurre, au
moins une douzaine de petits oignons
blanchis, un bouquet de persil, cibou-
les, un peu de fenouil blanchi, une
gousse d'ail, deux cloux de girofle;
passez le tout sur le feu, & singez;
mouillez avec du bouillon, un verre
de vin de Champagne; assaisonnez de
gros poivre, point de sel; laissez cui-
re à petit feu, aux trois quarts de la
cuïsson, vous dégraisserez & y ajou-
tez un peu de coulis, & huit ou dix
saucisses de la longueur du petit doigt,
que vous aurez fait blanchir aupa-
ravant; rachevez la cuïsson & laissez
réduire à courte sauce, pressez-y un
grand jus de citron au moment que
vous êtes prêt à servir.

Pigeons à l'Echalotte.

Ayez des moyens pigeons plumés
à sec que vous flambez; vuidez &
les farcissez avec leurs foyes hachés,
une échalotte, deux pains de beurre,
sel, gros poivre, liez de deux jaunes
d'œufs; trouffez-les pour la broche, &
les faites cuire enveloppés de lard & de
papier; servez-les avec une sauce de
cette façon: Mettez dans une casse-
rôle deux ou trois échalottes hachées

Entrée

très-fin , deux pains de beurre maniez de farine , un demi-verre de bon bouillon , sel , gros poivre , muscade , le jus d'un citron ; faites lier sur le feu sans bouillir.

Pigeons au beurre de Montpellier.

Entrée

Prenez des pigeons plumés à sec , que vous flambez , vuidez & trouffez en poules ; mettez-les dans une casserole avec du bouillon , un verre d'huile , deux feuilles de laurier , thim , basilic , deux gouffes d'ail , chacune piquée d'un cloux de girofle , sel , gros poivre ; faites-les cuire à petit feu , après les avoir égoutés vous les servirez dessus une sauce que vous faites de cette façon : Faites blanchir trois gouffes d'ail & les mettez dans un mortier avec une bonne pincée de capres hachées , deux anchois bien lavés & l'arête ôtée , peu de sel , du poivre ; pilez le tout ensemble , & le délayez avec de l'huile fine jusqu'à ce que cela vous forme une sauce liée que vous mettez dans le fond du plat que vous devez servir.

Pigeons à la Princesse.

Entrée

Ayez six petits pigeons échaudés les pates trouffées dans le corps ; faites-les cuire entre des bardes de lard , & autant de truffes entières pilées ,

LES SOUPERS 223

un verre de vin de Champagne, un peu de bouillon, un bouquet de fines herbes; faites aussi blanchir six culs d'artichaux & cuire à part dans une petite marmite avec du bouillon, deux tranches de citron, sel, poivre; mettez dans une casserole un ris de veau blanchi, foyes gras, champignons, le tout coupé en dez, un bouquet, deux pains de beurre; passez le tout sur le feu; singez & mouillez avec du bouillon; laissez cuire à petit feu: aux trois quarts de la cuisson vous y mettrez le fond de la sauce des pigeons; faites bouillir & réduire à courte sauce; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème: faites lier sans bouillir & y mettez une pincée de persil, blanchi haché très-fin, un peu de muscade, un jus de citron; dressez-en une partie dans le fond du plat que vous devez servir; arrangez dessus les culs d'artichaux, & un pigeon dans chaque cul d'artichaux, les truffes entre, & masquez le tout avec le restant du ragoût.

Compotte de Pigeons au Sang.

Prenez six petits pigeons; mettez en le sang à part & y mettez pen-

Entrée

dant qu'il est chaud un peu de jus de citron que vous mêlez dedans pour l'empêcher de cailleboter ; échaudez les & leur trouffez les parres dans le corps après les avoir vidés ; faites - les blanchir & les mettez dans une casserole avec un ris de veau blanchi, des champignons, deux pains de beurre, une tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboules, une petite gouffe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic ; passez le tout sur le feu ; singez & mouillez avec un verre de vin de champagne, autant de jus de veau ; assaisonnez de sel, gros poivre, à la moitié de la cuisson mettez y quelques petits oignons presque cuits dans du bouillon ; en finissant délayez deux jaunes d'œufs avec deux cuillerées de coulis & autant de jus de veau ; mêlez avec le sang des pigeons ; mettez cette liaison dans le ragoût qui doit être à courte sauce ; faites lier sur le feu sans bouillir.

Timbale de Pigeons au fumé.

Exécutez

Faites une farce avec des filets de lapin ou de lievre d'un bon fumé que vous hachez avec du jambon, tétine de veau ou graisse de bœuf, lard rapé, sel, fines épices, truffes,

persil , ciboules , échalottes , liez cette farce de six jaunes d'œufs ; foncez une timbale ou une petite casserole avec des bardes de lard ; mettez les trois quarts de la farce sur les bardes de lard , & faites un creux dans le milieu pour y mettre un ragoût ou compotte de pigeons froid , fini de bon goût & à courte sauce ; mettez le restant de la farce sur le ragoût , de façon que l'on ne le voye point ; unissez avec de l'œuf battu ; couvrez de bardes de lard ; faites cuire à petit feu au four , ou dessous un couvercle de tourtiere entre deux cendres chaudes : la cuisson faite , renversez en douceur la timbale sur le plat que vous devez servir sans la rompre ; faites un petit trou au-dessus sur le milieu pour y faire entrer un peu de sauce au Pontife , ou quelque autre bonne sauce un peu claire qui ait de la consistance avec un jus de citron.

Timbale de Pigeons en pâte.

Mettez sur le Tour à pâte un li-
 tron de farine , avec trois jaunes Entrée
 d'œufs cruds , trois ou quatre cuil-
 lerées d'huile , un quarteron de sain-
 doux un peu de sel ; mouillez avec

de l'eau pour en faire une pâte brisée ; faites un ragoût de pigeons comme le précédent ou une compote de pigeons à l'ordinaire que vous laissez réduire à courte sauce , & refroidir ; prenez les deux tiers de la pâte pour en faire autant de petites abaisses de l'épaisseur d'une pièce de vingt-quatre sols que vous avez de pigeons ; mettez chaque abaisse dans une petite timbale de cuivre ; mettez-y dessus un pigeon & une partie du ragoût ; couvrez-les d'une autre petite abaisse que vous soudez avec la première en les mouillant un peu autour , & vous les pincez en faisant un très-petit bord ; faites-les cuire au four ; ensuite vous les renversez sur le plat que vous devez servir ; faites un petit trou au-dessus pour y faire entrer un peu de sauce faite avec du consommé , un peu de coulis , & jus de citron , peu de sel , gros poivre.

Poupeton de Pigeons aux Choux-fleurs.

Entrée Hachez de la ruelle de veau & de la graisse de bœuf pour en faire une farce forte que vous mêlez avec persil , ciboules , trois œufs entiers ,

sel, poivre; ayez de gros choux-fleurs bien blancs que vous faites blanchir cinq ou six bouillons; retirez-les à l'eau fraîche, & les égouttez sur un tamis; foncez une poupetonniere avec des bardes de lard; arrangez-y dessus les choux-fleurs la fleur en dessous; faites-les tenir ensemble avec la farce que vous collez contre & unissez avec de l'œuf battu; ayez soin de laisser un creux dans le milieu pour y mettre un ragoût de pigeons cuits, fini de bon goût, qu'il soit froid & à courte sauce; rachevez de couvrir les pigeons avec des choux-fleurs bien collés avec de la farce; mettez cuire au four ou entre deux cendres chaudes: la cuisson faite renversez en douceur le poupeton sur le plat que vous devez servir; prenez garde de le rompre; servez dessus une sauce faite avec du blond de veau, deux pains de beurre, sel, gros poivre; faites lier sur le feu & y pressez un jus de citron.

Pigeons au gros René.

Ayez des pigeons d'une moyenne grosseur que vous flambez légèrement & laissez les pates dans leur longueur; détachez avec le doigt la

Entiée

peau de dessus l'estomac pour y faire entrer dessous une petite farce faite avec lard rapé, les foyes des pigeons, un peu de truffes, champignons, persil, ciboules; liez de trois jaunes d'œufs; ficelez les & les faites refaire dans du beurre; enveloppez chaque pigeon avec une tranche de veau piquée en fricandeau, & les faites cuire à la broche, & les servez avec un ragoût de ris de veau, truffes, champignons, crêtes, foyes gras: assaisonné & fini de bon goût.

Pigeon: à la moëlle.

Entrée Ayez de moyens pigeons plumés à sec, préparez-les pour la broche après les avoir farcis de leurs foyes hachés, de la moëlle de bœuf, deux anchois, persil, ciboules, une échalotte, quelques feuilles d'estragon, le tout haché très-fin, un peu de gros poivre, point de sel; liez cette farce de deux jaunes d'œufs; faites-les cuire à la broche enveloppés de lard, & de papier; servez-les avec une sauce de cette façon: Mettez dans une casserole deux cuillerées de blond de veau, deux verres de vin de Champagne, autant de bon bouillon, deux tranches de citron, six ou sept rocamboles écrasées, un peu de sel, gros poivre;

faites bouillir une demi-heure & réduire au point d'une sauce : passez-la au tamis & y mettez un pain de beurre, du persil blanchi haché très-fin, faites lier sur le feu au moment que vous voulez servir.

Pigeons à la Provençale.

Mettez dans une casserole des Entrée moyens pigeons les pates trouffées dans le corps & blanchies, un demi-verre d'huile, des ris de veau blanchis, champignons, truffes, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, du basilic; passez le tout sur le feu; singez, mouillez avec deux verres de vin de Champagne, du bouillon, un peu de jus de veau; laissez cuire & réduire à courte sauce, lorsqu'ils sont cuits & prêts à servir; dégraissez-les & y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de bouillon, deux échalottes hachées très-fin, un peu de muscade & du gros poivre; faites lier sur le feu sans bouillir, en servant pressez-y un jus de citron.

Pigeons en Hérisson.

Faites un petit salpicon avec un Entrée ris de veau, truffes, champignons;

230 LES SOUPERS

passez - les sur le feu avec un peu de
 beurre , un bouquet ; singez & mouil-
 lez avec un peu de coulis & du bouil-
 lon , peu de sel , gros poivre ; faites
 cuire un peu plus de moitié & ré-
 duire à courte sauce bien liée ; mettez
 ce ragoût dans le corps de vos pi-
 geons qui doivent être échaudés , &
 les pates troussées dans le corps , lar-
 dez tout le dessus des pigeons avec
 de petits lardons maigres de jambon,
 il faut laisser la pointe relevée de fa-
 çon que cela imite le hérisson ; met-
 tez-les cuire dans une casserole fon-
 cée de tranches de veau blanchi , un
 bouquet de persil , ciboules , une de-
 mi-gousse d'ail , une feuille de lau-
 rier , thim , basilic , deux cloux de gi-
 rofle , un demi-verre d'huile , peu de
 sel , gros poivre ; couvrez de bardes
 de lard ; faites suer un quart-d'heu-
 re sur de la cendre chaude ; mouillez
 avec un demi-verre de vin de Cham-
 pagne ; rachevez de cuire à petit feu :
 prenez le fond de la sauce que vous
 dégraissez ; passez au tamis ; ajoutez-
 y un peu de coulis : faites réduire au
 point d'une sauce ; servez sur les pigeons
 après y avoir pressé un jus de citron.

Pigeons a l'Intendante.

Entrée

Ayez cinq petits pigeons échau-

dés, les pates trouffées en dedans ; faites-les cuire entre des bardes de lard, un peu de bouillon, & deux tranches de citron, prenez quatre ris de veau ; gardez les gorges pour un autre ragoût ; piquez les ris pour les glacer en fricandeau ; mettez dans une casserole des champignons, foyes gras, deux culs d'artichaux bien blanchis coupés en quatre, un morceau de bon beurre, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, une tranche de jambon ; passez le tout sur le feu & le singez ; mouillez avec d'excellent bouillon ; faites-cuire à petit feu & réduire à courte sauce, assaisonnez de sel, gros poivre ; ôtez le jambon & le bouquet ; mettez y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème ; faites-lier sur le feu sans bouillir ; mettez y un jus de citron ; dressez les pigeons en croix sur le plat que vous devez servir ; mettez un fricandeau de ris de veau entre, qui doit être bien glacé & doré ; arrosez légèrement les pigeons avec la sauce & le ragoût sans toucher à la glace du fricandeau.

Pigeons au jus de citron.

Entrée Prenez cinq moyens pigeons de voliere bien en chair, & plumés à sec; trouffez-les en poules & les faites refaire; coupez chacun par la moitié, & les mettez mariner pendant deux heures avec le jus de quatre citrons; sel fin, gros poivre, thim, laurier, basilic, persil, ciboules, trois cloux de girofle, une gouffe d'ail; ensuite vous les trempez dans du blanc d'œuf fouetté après les avoir ressuyés entre deux linges, & les farinez à mesure pour les faire frire avec du sain-doux, & les servez garnis de persil frit.

DES CANARDS, CANETONS,
OYES, ET OISONS

Il faut les choisir jeunes, gras, bien en chair, & blancs, la dissection pour les servir, se fait en coupant l'estomac en filets ou par égouillettes que vous offrez comme les morceaux les plus délicats; ensuite vous servez les ailes, les cuisses, & la carcasse coupée en plusieurs morceaux.

Canard aux petits pois.

Entrée Ayez un canard ou deux petits canetons échaudés que vous trouffez en poule, & les faites blanchir; mettez les cuire entre des bardes de lard,

deux tranches de citron pour les conserver blancs, un peu de bouillon sel, gros-poivre, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic; mettez dans une casserole un litron de petits pois, un morceau de bon beurre, un bouquet de persil, ciboules; passez les sur le feu; fongez & mouillez moitié bouillon, & moitié jus, laissez cuire à petit feu, & réduire à courte-sauce; mettez-y un peu de blond de veau, & du sel, servez à courte sauce sur les canards.

Canetons Roulés.

Faites une farce de volaille cuite à Entrée
la broche avec mie de pain desséchée avec de la crème, tétine de veau & lard blanchi, persil, ciboules, champignons, sel, gros poivre, & liez de quatre jaunes d'œufs; prenez un caneton qui soit de moyenne grosseur ou deux petits que vous flambez & vuidez, fendez-les en deux, & les désossez à forfait; mettez sur chaque moitié une partie de votre farce; roulez-les & les couvrez de bardes; enveloppez d'un morceau d'étamine que vous ficelez & les faites cuire avec un peu de bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet

de persil, ciboules, une gouffe d'ail; deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, sel, poivre: la cuisson faite, ôtez l'étamine & les bardes de lard, effuyez les canetons entre deux linges en les pressant légèrement pour qu'il ne reste point de graisse. Servez avec la sauce que vous jugerez à propos.

Canetons en Hatereau:

Entrée Prenez deux canetons que vous flambez & vuidez; coupez chacun en quatre morceaux, & les désossez à forfait; mettez sur chaque morceau une farce comme la précédente; roulez-les, & en piquez tout le dessus comme un fricandeau; faites-les cuire à la broche, qu'ils soient d'une couleur dorée: Servez dessous une sauce faite avec du consommé, un peu de coulis, un verre de vin de Champagne, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gouffe d'ail, une tranche de citron, sel, gros poivre; faites bouillir à petit feu & réduire au point d'une sauce; passez au tamis.

Canetons farcis.

Entrée Ayez un canard ou deux petits canetons que vous flambez & vui-

dez ; désoffez-les à forfait sans les fendre , ne laissez que les pates , vous commencez à les désoffer par la poche en ôtant l'os du brichet , celui de l'estomac & la carcasse ; remplissez-les avec une farce de gaudiveau , ou une farce fine comme celle des canetons roulés ; cousez-les pour que la farce ne sorte pas , & les mettez cuire entre des bardes de lard , deux tranches de citron , un peu de bouillon , un verre de vin blanc , un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail , trois cloux de girofle , thim , laurier , basilic : la cuisson faite ; essuyez-les bien de leur graisse , & les servez avec une sauce comme vous le jugerez à propos.

Canetons de Rouën à la broche.

Ayez un caneton bien gras, & blanc, que vous flambez & vuidez. Si vous le mettez pour entrée , vous le ferez refaire dans une casserole avec un peu de beurre ; faites-le cuire à la broche enveloppé d'une feuille de papier , point de bardes de lard , ne le laissez point trop cuire : il faut qu'il soit dans son jus , vous le servez avec une sauce faite de bon

Entrée
ou 10rs

236 LES SOUPERS
consommé, un peu de blond de
veau, de l'échalotte hachée très-fin,
& un grand jus d'orange, sel, gros
poivre. Si vous le servez pour rôti,
vous le faites cuire sans l'envelopper
de papier, en le dressant sur le plat
vous donnez quelques coups de cou-
teau sur les filets, & mettez dans les
ouvertures du sel fin, gros poivre,
& un grand jus d'orange.

Canetons à l'Italienne.

Entrée Flambez & vuidez un caneton ou
deux petits, trouffez les en poules,
& les faites refaire dans une cassero-
le après leur avoir un peu applati
l'estomac, avec de l'huile fine, persil,
ciboules, une demi-gousse d'ail, des
champignons, basilic, le tout haché
très-fin, sel, gros poivre, foncez une
casserole avec des tranches de veau,
une tranche de jambon : mettez-y
dessus les canetons avec tout leur as-
saisonnement ; couvrez de bardes de
lard ; faites suer sur de la cendre chau-
de ; mouillez avec un verre de vin
de Champagne, & autant de bon
bouillon ; rachevez la cuisson ; ensuite
vous égouttez les canetons & les es-
suyés de leur graisse ; mettez du cou-
lis dans le fond de la sauce ; faites

bouillir pour dégraisser ; passez - la au tamis , & la servez sur les canetons.

Canetons en fricandeau.

Faites refaire vos canetons après Entrée
 les avoir flambés & vidés ; piquez tout le dessus avec du menu lard , & les mettez dans une casserole avec quelques tranches de ruelle de veau , du bon bouillon , une tranche de jambon , un bouquet de persil , ciboules , une demi-gousse d'ail , deux cloux de girofle , un peu de basilic ; laissez cuire à petit feu : la cuisson faite ; passez au tamis le fond de la sauce pour la dégraisser & faire réduire en glace pour la mettre sur tout le dessus des canetons ; mettez un peu de coulis dans la même casserole avec un demi-verre de consommé ; faites bouillir en détachant ce qui tient à la casserole ; repassez-la au tamis & y pressez un jus de citron ; servez dessous les canetons.

Canetons à la Purée Verte.

Pour faire la purée verte , vous Entrée
 foncez une casserole avec des zestes de jambon , tranches de veau , oignons coupés , & deux carottes ; faites suer sur un moyen feu , & mouil-

lez avec du bouillon, quand la sauce commence à s'attacher comme un coulis; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que la viande soit cuite; mettez-y un litron de pois verts après les avoir passés sur le feu pendant une demi-heure avec un peu de bon beurre, du verd de ciboules, un peu de fariette & du persil; faites-les migeoter jusqu'à ce qu'ils soient cuits, & les passez à l'étamine pour en faire une purée; prenez deux petits canotons échaudés que vous trouffez en poules, & les farcissez avec de la laitue bien blanchie que vous hachez avec de la tétine de veau; lard rapé, quelques foyes de volaille, persil, ciboules, thim, laurier, basilic, sel, gros poivre; liez de deux jaunes d'œufs; cousez-les & les faites cuire entre des bardes de lard, un peu de bouillon, sel, gros poivre: la cuisson faite servez-les avec la purée verte. si vous n'êtes point dans le tems des pois verts; prenez des pois secs, que vous faites cuire avec du bouillon, un bouquet de fines herbes; ensuite, vous les passez avec le fond de la sauce de veau que vous avez faite, & pour la rendre verte vous y mettez un

peu d'épinars beaucoup blanchis , & pilés.

Canard en Timbale.

Flambez un canard & le désossez Entrée
à forfait en le fendant par le dos ; faites attention à ne point percer la peau ; levez de la chair dans les endroits le plus épais pour la couper en petits dez que vous mêlez avec du jambon , des foyes de volailles , des champignons , quelques truffes , le tout coupé en dez , lard rapé , persil , ciboules , thim , laurier , basilic haché très fin ; peu de sel , gros poivre , étendez le canard & le remplissez de ce salpicon ; coupez le canard en lui donnant la forme d'une timbale ; enveloppez de bardes de lard & d'un morceau d'étamine ; faites-le cuire dans une marmite juste à sa grandeur avec un peu de bouillon , un demi-septier de vin blanc , quelques tranches doignons , & zestes de carottes & panais , sel , poivre : la cuisson faite , ôtez l'étamine , & les bardes , effuyez-les avec un linge ; servez dessus une sauce à l'Espagnole , ou celle que vous jugerez à propos.

Canard à la Romaine.

Entrée Désossez à forfait un canard & ne lui laissez que les pates ; remplissez-le avec un salpicon crud , fait avec ris de veau blanchis , foyes gras , truffes , champignons , persil , ciboules , échalottes hachées , sel , gros poivre , le tout manié avec du lard rapé ; troussiez le canard comme s'il n'étoit point désossé , & le couvez ; faites le refaire dans une casserole avec un peu d'huile ; mettez-le dans une casserole foncée d'une tranche de jambon & de plusieurs tranches de veau ; mettez-y aussi l'huile ; assaisonnez de sel , gros poivre , un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail , deux cloux de girofle , quelques feuilles de basilic ; faites fuer une demi-heure ; mouillez avec un verre de vin de Champagne , autant de bouillon ; rachevez la cuisson ; ensuite vous passez le fond de la sauce après l'avoir dégraissée ; mettez-y un peu de coulis pour la lier & la faite réduire ; ajoûtez-y un jus de citron. Servez sur le canard.

Canard à la Nivernoise.

Entrée Flambez & vuidez un canard ;

lardez - le en travers avec du gros lard , & le mettez cuire dans une marmitte juste à sa grandeur , avec du bouillon , un demi-septier de vin blanc , deux oignons , une carotte , un panais , un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail , une demi-feuille de laurier , thim , basilic , sel , gros poivre : La cuisson faite ; égoûtez-le , & l'essuyez avec un linge ; servez dessus une sauce à la Nivernoise que vous trouverez à l'article des sauces , page 123. *Tome I.* Etant cuit de cette façon , vous pouvez le servir avec différentes sauces , ou ragoûts.

Canards au Court-Bouillon.

Prenez un ou deux canards que vous flambez , vuidez & les troussiez en poule , lardez - les avec du gros lard , & les mettez cuire avec un peu de bouillon , un demi-septier de bon vin blanc , une pincée de coriandre , deux tranches de citron la peau ôtée , deux oignons en tranches , une carotte , un panais , un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail , trois cloux de girofle , thim , laurier , & basilic ; faites cuire & réduire à courte sauce ; assaisonnez de sel , gros

Entrez

poivre ; passez le fond de la sauce au tamis après l'avoir dégraissée ; servez-en une partie sur les canards. Etant cuits de cette façon vous pouvez les servir froids comme une daube après avoir fait réduire le court-bouillon au point d'une sauce. Si vous voulez qu'elle soit en gelée vous mettez la moitié d'un jarret de veau cuire avec les canards.

Canard aux Navets.

Entrée Lardez un canard avec du gros lard , après l'avoir flambé & vidé mettez-le cuire avec du bouillon, racines , oignons , un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail , deux cloux de girofle , thim , laurier , basilic , sel , gros poivre ; coupez proprement des navets & les faites blanchir ; mettez - les dans une casserole avec du jus de veau , un peu de coulis ; faites - les cuire à petit feu ; la cuisson du canard étant faite prenez une partie de la sauce que vous dégraissez & passez au tamis ; mettez-la dans le ragoût de navets ; rachevez de les faire cuire & réduire au point d'un ragoût lié ; ajoutez y du sel , & du gros poivre s'il en est de besoin. Servez - le dessus le canard.

Grenadin de canard à la Royale.

Entrée

Flambez & vuidez deux canards ; fendez - les le long du dos pour les défosser à forfait sans couper la peau ; levez le plus gros de la chair, pour la couper en dez & la mettez dans une casserole avec deux ris de veau blanchis , truffes , champignons , foyes gras , le tout coupé en dez , persil , ciboules , échalottes hachées , sel , gros poivre ; passez - les sur le feu avec un peu de beurre , pendant un quart-d'heure ; ensuite vous mettez refroidir & y mettez trois jaunes d'œufs crus , du lard rapé , un peu de basilic haché très-fin ; remplissez les canards de ce salpicon , & les cousez comme une bourse ; piquez tout le dessus avec du menu lard , après les avoir fait blanchir un instant à l'eau bouillante ; mettez - les cuire avec du bon bouillon , quelques tranches de veau , un bouquet de fines herbes , une tranche de jambon : la cuisson faite ; passez le fond de la sauce au tamis après l'avoir dégraissée ; faites-la réduire en glace pour glacer tout le dessus des canards. Servez dessous la sauce que vous jugerez à propos.

Entre-
mets
froid.

Prenez un ou deux canards, que vous flambez, vuidez, & lardez par tout en travers avec de gros lardons de lard assaisonnés de sel, épices mêlées, persil, ciboules, échalottes, basilic haché; mettez-les dans une marmite juste à leur grandeur, que vous avez foncée de quelques bardes de lard; mettez par-dessus les canards du sel, gros poivre, des tranches d'oignons, zestes de carottes, & panais, des épluchures de viande si vous en avez, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, trois cloux de girofle; mouillez avec un peu de bouillon, un demi-poisson d'eau-de-vie, une chopine de vin blanc; couvrez bien la marmite, & l'enterrez dans la cendre chaude pour faire bouillir à très-petit feu, après l'avoir mis en train de bouillir sur un fourneau: la cuisson faite; passez la sauce au tamis, & y mettez refroidir les canards pour les servir avec la sauce qui doit être en gelée.

Macédoine de Canard.

Entrée Coupez quatre culs d'artichaux en six morceaux chacun; mettez-les dans l'eau bouillante avec un litron de moyenne

moyennes fèves de marais après avoir ôté les calottes ; faites-les blanchir jusqu'à ce qu'elles soient presque cuites ; retirez - les pour les égouter ; mettez dans une casserole deux pains de beurre , des champignons coupés en petits dez , un peu de fariette , persil , ciboules , échalottes , le tout haché ; passez les sur le feu ; & y mettez une pincée de farine ; mouillez avec deux cuillerées de jus de veau , un verre de vin de Champagne , du consommé ; laissez bouillir un quart d'heure & y mettez ensuite les artichaux , & les fèves de marais ; rachevez la cuisson ; en finissant , vous y mettez un peu de coulis , & du sel , un jus de citron ; servez ce ragoût à courte sauce dessous deux canards coupés chacun en quatre morceaux , que vous avez fait cuire entre des bardes de lard , du bouillon , un bouquet de persil , ciboules , deux cloux de girofle , une demi - gouffe d'ail , deux tranches de citron la peau ôtée , sel , gros poivre.

Canard de plusieurs façons.

Prenez un canard ou deux petits canetons que vous trouffez en poule après les avoir vidés & épluchés ;

Entrée

faites-les cuire dans une marmite juste à leur grandeur ; foncez de quelques bardes de lard , avec du bouillon , sel , gros poivre , un verre de vin blanc , tranches d'oignons , & zestes de racines , un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail , deux cloux de girofle , thim , laurier , basilic ; la cuisson faite , égouttez-les , & les essuyez de leur graisse ; servez dessus la sauce que vous jugerez à propos , ou un ragoût de petits pois , de navets , de marons , d'olives , de concombres , de ris de veau , celui que vous voudrez : vous trouverez la façon de les faire à l'article des ragoûts.

Canards à la Prussienne.

Entrée Ayez trois canards , n'en prenez que les cuisses , les estomacs vous servent à faire d'autres entrées en les faisant piquer pour en faire des fricandeaux , ou à mettre en filets ; faites cuire les cuisses entre des bardes de lard , un verre de vin blanc autant de bouillon , un bouquet de fines herbes , sel , gros poivre : la cuisson faite ; ayez un hachis de bécasses , ou de perdrix fini de bon goût , & bien lié ; mettez-en un peu sur un morceau

de crépine , une cuisse de canard , que vous recouvrez avec du hachis ; enveloppez bien avec la crépine que vous foudez avec de l'œuf battu ; faites-en autant à chaque cuisse , & les mettez sur une tourtiere pour les mettre au four jusqu'à ce que la crépine soit d'une belle couleur dorée , & cuite , égoutez - les bien de leur graisse pour les servir avec une sauce faite avec un peu de consommé ; deux cuillérées de coulis , quelques échalottes hachées , le jus d'une orange , sel , gros poivre.

Filets de canards de plusieurs façons.

Faites cuire deux canards à la broche un peu plus d'amoitié pour qu'ils soient dans leurs jus ; & étant refroidis ; prenez garde d'en perdre le jus , vous les coupez en filets en travers & minces , vous pouvez les servir de cette façon avec un ragoût de concombres que vous émincez , & les faites mariner deux heures avec quelques tranches d'oignon , un peu de vinaigre , du sel ; ensuite vous ôtez les tranches d'oignon , & pressez bien les concombres dans un linge , & les passez dans une casserole avec du beurre , une tranche de jambon , jusqu'à

Hors-
d'œuvre

248 LES SOUPERS

ce qu'ils ayent pris de la couleur; mettez-y une pincée de farine; mouillez avec du bouillon, du jus de veau, un peu de coulis; laissez cuire à petit feu; dégraissez, faites réduire à courte sauce, en servant, mettez-y les filets de canard avec leur jus; faites chauffer sans bouillir. Vous servez aussi les filets de canard avec un ragoût de truffes émincées, & fini à l'ordinaire, en servant, vous y mettez les filets de canard seulement pour les faire chauffer sans bouillir. Si vous voulez les servir avec une sauce hachée faite de cette façon, pour lors il faut les filets de trois canards; vous mettez dans une casserole deux truffes hachées, un foye gras, trois échalottes le tout haché, deux cuillerées d'huile, un verre de vin de Champagne, autant de bouillon, deux cuillerées de coulis, sel, gros poivre, ; faites-bouillir pendant un quart-d'heure; dégraissez & laissez réduire au point d'une sauce; mettez-y les filets de canards pour les faire chauffer sans bouillir, en servant pressez-y le jus d'une orange.

Oyes & Oisons de plusieurs façons.

Entrée

Prenez un oison échaudé que vous

uidez & trouffez les pates dans le corps ; faites-le blanchir & cuire avec bon bouillon , un bouquet de fines herbes , sel , poivre , deux oignons en tranches , zestes de carottes , & panais ; servez-le avec un ragoût de marons ou de petits pois , ou une purée verte , ou une sauce à la ravigote , sauce à l'échalotte , sauce à la Nivernoise : les oyes quand elles sont tendres se peuvent servir cuites à la broche après les avoir flambées , épluchées , & vidées : vous les farcissez avec une farce faite avec leurs foyes , des marons , de la chair de saucisses , vous mettez le tout dans une casserole après l'avoir haché , avec persil , ciboules , échalottes , thim , laurier , basilic , un morceau de beurre , sel , gros poivre ; passez les sur le feu pendant un quart-d'heure ; farcissez l'oye & la cousez ; faites cuire à la broche ; servez avec un ragoût de marons ; vous trouverez la façon de le faire à l'article des ragoûts.

*Cuisses & aîles d'oyes, comment les
conserver.*

Ayez autant d'oyes que vous jugez à propos , que vous préparez pour mettre à la broche ; faites - les cuire

jusqu'à ce qu'elles soient au trois quarts de leur cuisson ; vous les retirez pour les mettre dans un endroit frais ; étant tout à fait froides ; levez les cuisses & les ailes , que les blancs de l'estomac tiennent après , vous faites de cette façon quatre morceaux de chaque oye , & les arrangez à mesure dans un pot de grez , en mettant entre quatre feuilles de laurier , pour chaque oye , du sel à proportion : il faut ferrer les morceaux l'un contre l'autre pour qu'il reste le moins de vuide que vous pourrez ; ensuite vous passez au tamis la graisse que les oyes ont rendue en cuisant , que vous mêlez avec suffisamment de sain - doux que vous mettez chaudement par dessus les oyes jusqu'à ce qu'elles en soient tout couvertes ; laissez les tout à fait refroidir avant que de couvrir le pot avec du parchemin que vous ferrez avec de la ficelle , & les conservez dans un endroit sec. L'on ne prépare les oyes de cette façon que dans les endroits où elles sont communes. Il nous en vient beaucoup de la Gascogne : lorsque vous voulez vous en servir vous les retirez pour les mettre à mesure dans de l'eau bien chau-

de pour qu'elles se dégraissent & les faites cuire suivant la façon que vous voulez les servir.

Cuisses & aîles d'oyes de plusieurs façons.

Faites-cuire les cuisses & les aîles avec un peu de bouillon, un bouquet de fines herbes, une demi-gousse d'ail, & les servez avec la sauce que vous jugerez à propos comme à l'échalotte, à la Ravigotte, sauce Robert, ou une rémoulade; si vous ne voulez pas les faire cuire à la braise; vous les faites griller & les servez avec une sauce comme les précédentes. Vous pouvez les faire cuire d'une autre façon en les mettant dans une casserole avec un peu de leur graisse & les faites rissoler à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient cuites, & les servez avec de l'oignon coupé en gros dez que vous mettez dans une casserole & le passez sur un petit feu avec du lard fondu jusqu'à ce qu'il soit cuit, & l'affaissez de sel, gros poivre; égoutez-le de sa graisse; mettez-y un peu de bouillon, deux cuillères de coulis, un filet de vinaigre; servez sur les cuisses.

Hors-
d'œuvre

Oyes à l'Angloise.

Entrée Ayez une oye tendre que vous flambez, épluchez, & vuidez, farcissez la dans le corps avec son foye haché, champignons, persil, ciboules, échalottes, un peu de basilic, une pointe d'ail, sel, gros poivre, lard rapé, coufez pour que la farce ne forte pas; faites cuire à la broche; aux trois quarts de la cuisson, panez tout le dessus de mie de pain; rachevez de cuire jusqu'à ce que la mie de pain soit d'une belle couleur dorée. Servez dessus une sauce faite avec de l'échalotte hachée un peu de consommé, deux cuillerées de coulis, sel, gros poivre.

Oye à la Daube.

*Entre-
més.
froid.*

Prenez une grosse oye bien en chair, n'importe qu'elle soit tendre; flambez-la & l'épluchez; troussiez les pates dans le corps, & la faite refaire; lardez-la en travers avec de gros lardons; assaisonnez de sel fin, fines épices, ail haché, persil, ciboules, thim, laurier, basilic en poudre, & la mettez dans un vaisseau juste à sa grandeur, que vous avez foncé de quelques bardes de lard, oignons en tranches, carottes, panais, des épluchures de viande si vous en avez;

mouillez avec un demi-septier d'eau ; une chopine de vin blanc , un demi-verre d'eau-de-vie , un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail , trois cloux de girofle , sel , gros poivre ; couvrez le vaisseau & mettez tout autour du couvercle de la farine délayée avec du vinaigre ; faites cuire sur des cendres chaudes pendant cinq ou six heures : la cuisson faite ; laissez refroidir dans sa sauce après l'avoir passée au tamis , & la servez avec.

Oye à la Carmagnole.

Préparez un oye tendre comme pour mettre à la broche ; farcissez-la avec son foye haché que vous mêlez avec un bon morceau de beurre , de la moutarde , sel , gros poivre , persil , ciboules , échalottes , quelques feuilles de basilic le tout haché très-fin ; faites-la cuire à la broche sans l'envelopper de papier ; la cuisson presque faite , vous faites fondre un peu de bon beurre , & le mêlez avec une cuillerée de moatarde , deux jaunes d'œufs crus ; arrosez l'oye avec & la panez à mesure avec de la mie de pain , arrosez plusieurs fois en mettant toujours de la mie de pain

Entrée

jusqu'à ce que vous puiffiez en faire tenir assez pour qu'il se forme une croute bien dorée ; servez deffous une sauce faite avec un peu de consommé , deux cuillerées de coulis , une cuillerée de moutarde , sel , gros poivre , le jus d'une orange ; faites chauffer sans bouillir.

Oye diversifiée.

Entrée Coupez une oye en quatre : si vous trouvez votre entrée trop grosse , n'en prenez que les cuisses & les ailes ; faites-les cuire entre des bardes de lard , du bouillon , un verre de vin blanc , sel , gros poivre , quelques tranches d'oignons , zestes de carottes & panais , un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail , trois cloux de girofle , thim , laurier , basilic ; étant cuites de cette façon , vous pouvez les servir de cette façon avec un ragoût de navets , de petits pois , de petits oignons , de concombres , à la purée verte , au coulis de lentilles , ou une sauce à la Ravigotte , à la Nivernoise , à l'échalotte , à la moutarde : l'on en fait aussi des hochepots ; pour lors vous les faites cuire avec les légumes , & un morceau de petit lard

coupé en tranches tenantes à la coëne.

Pieds d'Oyes en Cristaux.

Prenez huit ou dix pieds d'oye suivant la grandeur de votre plat ; faites-les blanchir & cuire dans une bonne braise avec des bardes de lard, sel, gros poivre, une tranche de jambon, bon bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes : la cuisson faite ; retirez-les sur un linge pour les essuyer de leur graisse, & les mettez refroidir ; ayez environ une pinte de bon restaurant assez fort de viande, principalement de veau pour qu'il puisse se mettre en gelée épaisse : quand il sera froid, mettez-le dans une casserole sur le feu avec trois œufs blancs & jaunes, & même les coquilles ; faites-le bouillir & le remuez de tems en tems jusqu'à ce qu'il soit clair & blanc, alors vous le passerez dans une serviette ouverte pliée en quatre, & pour qu'elle ne sente point la lessive, vous la mouillerez auparavant & la tordrez fort. Votre restaurant étant passé vous goûtez s'il a assez de sel ; ajoutez cinq ou six gouttes de vinaigre-estragon ; dressez les pates d'oyes dans

Entre-
mets
froid.

une casserole bien étamée, & juste à leur grandeur; mettez-y par dessus votre restaurant. Il faut que les patés baignent dedans, & qu'il y en ait par dessus; faites-les prendre sur la glace ou dans un endroit frais. Lorsque la gelée est bien prise, & que vous êtes prêt à servir, vous les séparez avec un couteau, & les mettez avec la gelée qui tient après sur le plat que vous devez servir en les arrangeant en façon de cristaux.

Des Poulardes, Chapons & Poules.

Pour connoître la poularde nouvelle qui commence à paroître au mois d'Avril: il faut que les patés soient d'un petit gris blanchâtre & bien unies, la peau fine & blanche, & qu'il y ait dessus des petits tuyaux comme si elle étoit mal plumée. Sur l'arrière faison la volaille est vieille, ce qui lui rend la chair rougeâtre & bize: L'on connoît aisément qu'elle a pondu en la regardant au derriere, ce qui fait pour lors qu'elle est coriassée & sèche; il nous en vient d'excellentes de Normandie, du Maine, de l'Anjou, les coqs-vierges & les grosses poulardes de Caux, les bons chapons de Bruges, du Mans & de Blar-

fac. Les poules que l'on employe pour les potages, & les bouillons, ne feroient être trop fraiches, celles que l'on veut manger, doivent être mortifiées: ainsi que les autres volailles. L'on peut se servir des blancs de la poule cuite dans le pot pour tirer des coulis à la Reine & autres différents usages semblables. La dissection de la poularde & du chapon, se fait en en tenant l'aîl avec une fourchette de la main gauche, & un couteau de la main droite, pour couper la jointure de l'aîle, & achevez de tirer l'aîle avec la fourchette, ce qui se fait aisément en tenant ferme la volaille; vous levez ensuite la cuisse en coupant la jointure du nerf, & l'enlevez de la même façon, après vous coupez l'estomac, la carcasse & le croupion en deux; pour la volaille rôtie les morceaux les plus honnêtes à présenter, sont les aîles & les blancs de l'estomac, pour celles qui sont bouillies, l'on préfere les cuisses aux aîles.

Poularde au gros Sel.

Prenez une poularde tendre que vous flambez, vuidez, & trouffez le pates dans le corps; laissez les aîlons; faites la blanchir un moment.

Hors-
d'œuvre
ou
Entrée.

258 LES SOUPERS

à l'eau bouillante; mettez une barde de lard sur l'estomac; faites-la cuire dans la marmite une heure & demie, ou deux heures, suivant qu'elle est tendre, quand elle fléchit sous le doigt en la tâtant sur la cuisse, elle est à son point de cuisson: vous la dressez chaudement sur le plat que vous devez servir; mettez-y un peu de bon bouillon ou du consommé; jetez par dessus un peu de gros sel, étant cuite de cette façon, elle vous sert aussi à garnir un potage.

Poularde au Court-bouillon.

Entrée Flambez & vuidez une poularde, faites passer les pates dans le corps qu'il ne paroisse que les griffes; laissez les ailes, lardez la poularde en travers avec du persil en branches, lardons de jambon & de lard; mettez-la dans une marmite juste à sa grandeur, avec un morceau de beurre, deux tranches de citron, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, tranches d'oignons, zestes de carottes, & panais, sel, gros poivre; mouillez avec un demi-septier de vin blanc, du bon bouillon; faites-cuire à petit feu.

Servez avec le court-bouillon après l'avoir passé au tamis.

Poularde au Réveil.

Préparez une poularde pour la broche & la farcissez avec son foye haché que vous mêlez avec du lard rapé, trois ou quatre feuilles d'estragon, très-peu de cerfeuille, pimprenelle, cresson alenois, sel, poivre, civette; liez de deux jaunes d'œufs; faites cuire à la broche enveloppée de lard & de papier: la cuisson faite; dressez-la sur le plat que vous devez servir, cizelez tout le dessus de l'estomac comme l'on fait au canard; servez dessus une sauce de cette façon; pilez dans un mortier un peu d'estragon; civette, cresson alenois, un anchois; une pincée de capres; passez-les à l'étamine, avec un peu de consommé; ensuite vous y ajoutez une cuillerée de bon coulis, un peu de moutarde, sel; gros poivre; faites chauffer sans bouillir.

Entrée

Poularde à la Royale.

Flambez & vuidez une poularde; ôtez l'os du brichet & celui de l'estomac, & remplissez la poularde avec un ragoût froid à courte sauce, & fini de bon goût fait avec ris de veau

Entrée

foyes gras , champignons ; cousez la poularde & la faites cuire à la broche enveloppée de bardes de lard , & de papier ; servez dessus un ragoût de pistaches : Vous mettez dans une casserole une petite poignée de pistaches avec deux pains de beurre , un peu de consommé , une cuillerée de bon coulis , sel , gros poivre , faites lier sur le feu sans bouillir.

Poularde à la Servanté.

Entrée Préparez une poularde pour la broche ; farcissez-la avec son foye haché persil , ciboules , un morceau de beurre , sel , gros poivre , un peu de basilic haché très fin , & deux jaunes d'œufs ; faites - la cuire à la broche enveloppée de lard & de papier , étant cuite aux trois quarts , vous ôtez le lard & le papier ; frotez tout le dessus avec deux jaunes d'œufs que vous avez délayés avec du bon beurre un peu chaud ; panez à mesure avec de la mie de pain très - fine , achevez de la faire cuire jusqu'à ce qu'elle soit d'une couleur dorée. Servez dessous une sauce de cette façon ; mettez dans une casserole un demi-quarteron de bon beurre , un anchois haché , une bonne pincée de capres fines , un peu de farine , un demi - verre de

Bouillon, sel, gros poivre, muscade;
faites lier sur le feu comme une sauce
blanche.

Poularde au Duc.

Faites un ragoût de ris de veau,
truffes, champignons, que vous met-
tez dans une casserole avec un pain
de beurre, un bouquet de persil, ci-
boules, une demi-gousse d'ail, quel-
ques feuilles de basilic, deux cloux
de girofle; passez les sur le feu & y
mettez une pincée de farine; mouillez
avec un demi-verre de vin de Champa-
gne, autant de bouillon, deux cuil-
lerées de coulis, sel, gros poivre;
faites cuire à moitié & réduire à cour-
te sauce bien liée; ôtez le bouquet &
mettez refroidir; ayez une bonne
poularde que vous flâmbez, vuidez;
ôtez l'os de l'estomac; piquez tout le
dessus de la poularde avec du menu
lard comme pour fricandeau; rem-
plissez-la avec le ragoût que vous cou-
sez pour qu'il ne forte pas; mettez-
la cuire avec des bardes de veau, du
bon bouillon, un bouquet de fines
herbes: la cuisson faite; passez la sau-
ce au tamis pour la faire réduire en
caramel, & en glacez tout le dessus
de la poularde. Servez dessous une

Entrée

fauce au Pontife, ou celle que vous jugerez à propos.

Poularde à la Reine.

Entrée

Mettez dans une casserole un demi-septier de crème avec une pincée de coriandre, une feuille de laurier, trois feuilles de basilic; faites bouillir à petit feu cinq ou six bouillons, & vous servez de cette crème pour passer à l'étamine une bonne poignée d'amandes douces pilées très-fin; ensuite vous mettrez dans la crème d'amandes, cinq jaunes d'œufs cruds, des blancs de poularde hachés très-fin, une demi-livre de panne hachée; assaisonnez légèrement de sel, gros poivre, muscade; mettez votre casserole sur un petit feu en remuant toujours avec une cuillière jusqu'à ce que la panne soit fondue, & les œufs liés; prenez garde qu'il ne bouille, ce qui feroit tourner les œufs. Ayez une poularde bien blanche que vous flambez, videz & désossez à forfait; ne laissez les os que des pattes & du bout des ailes; remplissez la avec la farce & la cousez bien pour que rien ne sorte; jettez-la un instant dans l'eau bouillante pour la faire refaire & la retirez tout de suite sur un linge blanc; mettez-

la cuire dans une casserole foncée de bardes de lard avec un peu de lait, sel, poivre, quelques oignons en tranches; couvrez de bardes de lard & d'une feuille de papier; faites cuire à petit feu à la braise: La cuiffon faite, vous piquez un peu la poularde sur les côtés pour en faire sortir la graisse. Servez dessus un coulis à la Reine que vous trouverez à l'article des coulis, page 74. *Tome I.*

Poularde en Canon.

Flambe & vuidez une poularde; défossez-la à forfait & la coupez en deux dans sa longueur, & la battez un peu avec un rouleau pour en aplatisir la chair sans déchirer la peau, étendez sur chaque moitié une farce fine, faite avec blanc de volaille cuite à la broche, mie de pain; passez avec de la crème, lard rapé, & tétine de veau, persil, ciboules, sel, fines épices; liez de quatre jaunes d'œufs; roulez la poularde en forme de canon; enveloppez de bardes de lard & de morceau d'étamine; ficelés & faites cuire avec bon bouillon, un verre de vin de Champagne, un bouquet de fines herbes, sel, poivre, oignons en tranches, zestes de

Entrée

racines ; la cuisson faite , ôtez l'é-tamine & les bardes ; essuyez entre deux linges en prenant garde de trop ferrer pour ne la pas rompre. Servez dessus la sauce que vous jugerez à propos , ou un ragoût de truffes , de pistaches , ou d'olives.

Poularde Frite.

Entrée Coupez une poularde en quatre morceaux après l'avoir flambée & vidée ; mettez-la cuire entre des bardes de lard , du lait , de la coriandre , thim , laurier , basilic , une gouffe d'ail , un morceau de beurre , sel poivre , muscade , deux oignons en tranches , zestes de racines ; la cuisson faite ; laissez refroidir dans sa sauce ; prenez-en le plus gras pour tremper les morceaux de poularde dedans , & paner de mie de pain ; trempez - la ensuite dans de l'œuf battu , & la repandez ; faites frire d'une belle couleur , & servez garnie de persil frit.

Poularde en Cingarat.

Entrée Coupez une douzaine de tranches de jambon nouveau , de la largeur d'un doigt , & de la longueur de la poularde , autant de tranches de mie de pain ; ayez une bonne poularde que vous flambez , videz , & la battez

jusqu'à ce qu'elle soit bien platte ; farcissez - la avec son foye , des truffes , champignons , persil , ciboules , sel , gros poivre , lard rapé , & moëlle de bœuf ; faites-la refaire avec un peu de beurre ; mettez - la à la broche ; & arrangez par dessus les tranches de pain , de façon qu'elle en soit toute couverte ; ensuite vous mettez les tranches de jambon sur le pain , que vous ficelez pour les faire tenir enveloppées d'une feuille de papier ; faites cuire à petit feu ; mettez un plat dessous pour en recevoir le jus qu'elle rendra , & le servirez dessous la poularde.

Poularde à la Sainte Menehoult.

Flambe & vuidez une poularde ; ^{Entrée.} trouffez les pates en poule , & la faite refaire ; lardez-la en travers avec du petit lard bien entrelardé ; mettez-la cuire dans une casserole foncée de bardes de lard ; mouillez avec du lait ; affaïsonnez de sel , gros poivre , coriandre , un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail , deux cloux de girofle , thim , laurier , basilic , tranches d'oignons , & zestes de racines ; la cuisson faite , laissez-la refroidir dans sa sauce ; faites une sain-

te Menehoult avec un morceau de beurre manié de farine , deux jaunes d'œufs cruds , deux ou trois cuillerées de lait , sel , gros poivre , faites la lier sur le feu & la mettez sur toute la poularde après l'avoir égoutée , panée avec de la mie de pain , & lui faites prendre une couleur dorée deffous un couvercle de tourtiere ou au four ; servez deffous une sauce à la Nivernoise. Vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces , page 123.
Tome I.

Poularde à la Tartare.

Hors-
d'œuvre
ou
Entrée

Ayez une poularde tendre que vous flambez, vuidez & la fendez en deux ; battez chaque moitié jusqu'à ce qu'elle soit plate ; mettez-la dans une casserole sur de la cendre chaude avec trois ou quatre cuillerées d'huile fine, le jus de deux citrons , persil , ciboules , échalotes , une pointe d'ail , thim , laurier , basilic , le tout haché très-fin , sel , gros poivre ; faites-la migeoter un demi - heure , étant froide ; faites tenir après de la sauce le plus que vous pourrez , & la panez de mie de pain , en la faisant griller à petit feu , vous l'arrosez de tems en tems avec le restant de la sauce. Ser-

vez à sec une rémoulade dans une saucière.

Poularde aux Ecrévisses.

Prenez une trentaine de moyennes écrivisses que vous faites bouillir unⁿ instant dans de l'eau ; faites piler les coquilles , & n'en gardez que les queues & les œufs : les coquilles étant pilées très-fin , vous les mettez dans une casserole avec un quarteron d'excellent beurre , & les passez sur un petit feu pendant une demi-heure jusqu'à ce que le beurre ait pris la couleur & le goût des écrivisses ; passez le à force à l'étamine ; ayez une bonne poularde que vous flambez , videz , détachez avec le doigt la peau de l'estomac en prenant garde de la déchirer ; mettez entre la peau & la chair les trois quarts du beurre que vous avez passé , & le reste vous en ferez une petite farce avec le foye , persil , ciboules , sel , gros poivre ; farcissez la poularde , & la cousez ; faites-la cuire à la broche enveloppée de bardes de lard & de papier ; faites cuire les queues d'écrivisses , & les œufs avec un demi-verre de vin de Champagne , autant de consommé , deux cuillerées de coulis , un bouquet

Entrée

de fines herbes, sel, gros poivre : Laissez réduire au point d'une fauce. Servez dessus la poularde ; si vous voulez ne point mettre de beurre d'écrivisses dans la poularde, étant cuite à la broche vous servez dessus un coulis d'écrivisses. Vous trouverez la façon de le faire à l'article des coulis.

Poularde au point du Jour.

Entrée

Faites un ragoût bien lié, & fini de bon goût avec des truffes, foyes gras, champignons, & queues d'écrivisses : Quand il est froid ; vous flambez une bonne poule de Caux, & en ôtez le brichet ; remplissez-la avec ce ragoût ; coulez pour que rien ne sorte ; mettez-la dans une casserole fondée de tranches de veau, & la couvrez de bardes de lard ; assaisonnez de sel, gros poivre, une tranche de jambon, un bouquet de fines herbes, quatre truffes entières, deux ris de veau coupés en deux ; faites suer un quart-d'heure ; mouillez avec un peu de vin de Champagne, du bon bouillon ; achevez la cuisson à petit feu. Vous faites six petits fricandeaux de veau coupés en pointe, que vous faites cuire & glacer à l'ordinaire, le tout étant prêt
vous

vous faites un petit gratin dans le fond du plat que vous devez servir avec deux foyes gras hachés, lard rapé, persil, ciboules hachées, & liez de deux jaunes d'œufs; faites gratiner sur un peu de cendre chaude, après avoir égouté la graisse, vous dressez la poule d'eau dessus les ris de veau, & truffes autour, les fricandeaux entre, la pointe en haut; pour la sauce, vous passez le fond de la sauce de la poularde après l'avoir dégraissée, mettez-y un peu de bon coulis, & faites réduire au point d'une sauce, en servant un jus de citron; arrosez avec la poularde les truffes, & les ris sans toucher aux fricandeaux. Si vous avez quatre belles écrivisses, vous les ferez cuire avec la poularde pour les servir avec les autres garnitures.

Poularde à toutes sortes de ragoûts, & sauces.

Flambez & vuidéz une poularde; farcissez-la avec son foye haché, lard rapé ou un morceau de beurre, sel, gros poivre, persil, ciboules; faites-la cuire à la broche enveloppée de bardes de lard & papier; ensuite vous la servez avec le ragoût que vous jugez à propos; comme aux petits oignons, aux petits

Entrée

aux truffes , aux olives , aux mouffes ;
 rons , aux morilles , aux pistaches , à
 la passe-pierre , aux haricots verts ,
 aux fèves de marais , aux racines , aux
 haricots blancs , aux marons , au ce-
 leri , aux montans de laitue Romaine ,
 & de cardons , aux cardes , aux choux-
 fleurs , aux artichaux , aux concomb-
 res , aux cornichons , aux petits mel-
 lons confits , au bled de Turquie
 confit , aux pointes d'asperges , aux
 laitues , aux foyes gras , aux ris de
 veau , aux crêtes , ou sauce à la Nom-
 pareille , à la Nivernoise , à l'Italienne ,
 à la Marinier , au Céladon , au con-
 sommé , à la Saxe , à la liaison , à la
 civette , au fenouil , à la ravigotte ,
 à la Polonoise , à l'aspic , aux foyes ;
 & quantité d'autres sauces que vous
 trouverez à l'article des sauces ,
 Tome I.

Poulardes aux Truffes.

Entrée Préparez une poularde pour la bro-
 che ; farcissez - la avec son foye , &
 quelques truffes hachées , sel , gros
 poivre , & les mêlez avec un peu de
 bon beurre , & lard rapé ; faites - la
 cuire enveloppée de bardes de lard ,
 & papier , coupez des truffes en ruel-
 le après les avoir pelées ; mettez - les

dans une casserole avec un pain de
beurre, un bouquet de persil, ci-
boules, une demi-gousse d'ail, un
clou de girofle, une demi-feuille de
laurier, trois feuilles de basilic; pas-
sez, sur le feu, fincez légèrement &
mouillez avec un demi-verre de vin
de Champagne, du bon bouillon, un
peu de coulis, sel, gros poivre, lais-
sez cuire & réduire au point d'une sau-
ce, dégraissez en servant; pressez-y
un jus de citron.

Grenadin d'une Poularde.

Flambez & vuidez une poularde, ^{Entrée}
fendez la par le dos & la défosse à
forfait; étendez-la dans une cassero-
le & la remplissez avec un salpicon
crud fait de cette façon: Coupez en
gros dez, un ris de veau blanchi,
quelques foyes gras, truffes, champi-
gnons, que vous mêlez avec trois jau-
nes d'œufs cruds, persil, ciboules,
échalottes hachées, lard rapé, cou-
sez bien la poularde en la plissant com-
me une bourse; faites-la refaire sur le
feu dans une casserole avec un peu de
beurre, & piquez tout le dessus com-
me un fricandeau; mettez-la cuire
avec bon bouillon, des tranches de
veau: La cuisson faite; passez le fond

de la sauce au tamis après l'avoir dégraissée & la faites réduire en caramel pour en glacer tout le dessus de la poularde ; & servez dessous la sauce que vous jugerez à propos.

Filets de Poularde à l'Angloise.

Entrée

Otez la peau à deux poulardes ; après les avoir coupées par membres & les coupez par filets émincés ; foncez une casserole de tranche de veau, une tranche de jambon ; arrangez dessus des filets de poularde & assaisonnez de sel fin , gros poivre , persil , ciboules , échalottes , truffes , le tout haché ; arrosez avec du lard fondu & un peu d'huile ; faites plusieurs lits de filets de cette façon , & les assaisonnez de même ; couvrez de bardes de lard ; faites cuire à petit feu sur de la cendre chaude , que cela ne fasse que migeoter ; la cuisson faite ; levez tous les filets que vous dégouttez & les détachez pour les mettre dans une autre casserole ; mettez un demi-verre de vin de Champagne dans le fond de la sauce avec quelque peu de coulis , deux cuillerées de consommé ; faites bouillir pour dégraisser & laissez réduire au point d'une sauce ; passez au tamis & la mettez sur les filets ;

faites - les chauffer sans bouillir , en servant , mettez-y un petit jus de citron.

Poularde à la Poële.

Trouffez les pates en dedans à une poularde après l'avoir flambée & vuidee ; faites-la refaire dans une casserole avec du lard fondu , & deux bonnes cuillerées d'huile , persil , ciboules , échalottes , champignons , le tout haché , & la mettez avec tout son assaisonnement dans une autre casserole que vous avez foncée avec une tranche de jambon & plusieurs tranches de ruelle de veau ; ajoutez-y sel , gros poivre ; couvrez de bardes de lard , & d'une feuille de papier ; faites suer un quart-d'heure sur un petit feu ; mouillez avec un demi-verre de vin de Champagne ; rachevez de cuire à très-petit feu , ensuite vous passez le fond de la sauce après l'avoir dégraissée ; mettez y un peu de coulis , & un jus de citron ; faites chauffer , & servez dessus la poularde.

Entrée

Poularde à la Muette.

Flambe & vuidez une poularde , & la trouffez en poule ; faites-la refaire avec un peu de beurre ; mettez la dans une casserole foncée de

Entrée

tranches de veau , une tranche de jambon , deux tranches de citron ; assaisonnez de sel , gros poivre , un bouquet de persil , ciboules , une demi - gouffe d'ail , deux cloux de girofle , une demi-feuille de laurier , basilic , deux échalottes ; couvrez de bardes de lard , & mouillez avec deux verres de bon bouillon ; faites cuire à petit feu ; coupez des champignons en gros dez avec un ris de veau , blanchi que vous mettez dans une casserole avec un pain de beurre ; passez-les sur le feu , fincez & mouillez avec le fond de la sauce où vous avez fait cuire la poularde , rachevez de cuire & réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce ; ensuite vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème ; faites - lier sur le feu comme une fricassée de poulets ; ajoûtez-y un jus de citron. Servez sur la poularde.

Poularde au Sang.

Entrée Hachez très-fin deux oignons & les mettez dans une casserole avec du beurre pour les passer sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits ; ensuite vous y mettez persil , ciboules , deux échalottes hachées ; rachevez de

cuire , & y ajoutez une pincée de coriandre pilée, sel fin , gros poivre , une demi - livre de panne hachée , quatre jaunes d'œufs crus ; une chopine de sang de cochon ; faites lier sur le feu , sans bouillir ; ayez une poularde que vous avez flambée , vidée , & ôtée l'os du brichet & de l'estomac ; remplissez la poularde avec votre appareil de boudinail ; cousez bien & faites cuire à la broche enveloppée de lard & de papier ; servez dessous une sauce faite avec bon coulis , & un peu de consommé.

Filets de Poularde à la Poulette.

Prenez la chair d'une ou deux poulardes cuites à la broche , & froides de celles que l'on a déservies de la table. Si vous voulez , ôtez - en les peaux & en coupez la chair en filets émincés ; ayez des champignons bien blancs que vous coupez en filets ; mettez - les dans une casserole avec une tranche de jambon , un bouquet de persil , ciboules , une demi - gouffe d'ail , deux cloux de girofle , une demi - feuille de laurier , thim , basilic , deux pains de beurre ; passez sur le feu ; fincez & mouillez avec du bon bouillon , sel , gros poivre ; fai-

Entrée
ou Hors
d'œuvre

tes - cuire & réduire à courte sauce ; ôtez le bouquet & le jambon ; mettez-y les filets de poularde pour chauffer sans bouillir ; ajoutez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème ; faites lier sur le feu ; en servant , pressez-y un jus de citron.

Filets de poularde de plusieurs façons.

Entrée
ou Hors.
d'œuvre

Coupez en filets un ris de veau blanc ; des champignons , des truffes , & les mettez dans une casserole avec un pain de beurre , un bouquet de fines herbes ; passez-les sur le feu & singez , mouillez avec un peu de jus de veau , un demi-verre de vin de Champagne , deux cuillerées de coulis ; faites cuire à petit feu ; assaisonnez de sel , gros poivre ; dégraissez un moment avant que de servir : vous y mettez des filets de poularde cuite à la broche ; faites chauffer sans bouillir , & servez à courte sauce avec un jus de citron. Ce même ragoût se peut mettre au blanc en le faisant comme le précédent. Les filets de poularde , se servent encore dans un ragoût émincé de concombres , ou de céleri , après que le ragoût est fini de bon goût , & que vous êtes prêt à servir ;

vous y mettez chauffer les filets sans les faire bouillir.

Poularde glacée.

Flambez & vuidez une poularde ; troussiez-la en poule , laissez-la entiere , ou la coupez par moitié ; piquez-en tout le dessus comme un fricandeau ; faites-la blanchir un instant à l'eau bouillante ; mettez-la cuire dans une casserole avec bon bouillon , une tranche de jambon , ruelle de veau coupée en gros dez , un bouquet de persil , ciboules , une demi-gousse d'ail , deux cloux de girofle , une demi-feuille de laurier , thim , basilic ; la cuisson faite , passez le fond de la sauce au tamis après l'avoir dégraissée ; faites réduire en caramel pour en glacer tout le dessus de la poularde ; mettez un peu de coulis dans la même casserole avec du consommé ; détachez tout ce qui reste en faisant deux bouillons ; passez au tamis , & y pressez un petit jus de citron. Servez dessous la poularde.

Entrée

Poularde en Crêpine.

Désossez à forfait une poularde après l'avoir flambée & vuidée ; coupez-la en deux & mettez sur chaque moitié une farce faite avec blanc de vo-

Entrée

laille, mie de pain; passez avec de la crème, persil, ciboules, champignons, sel, gros poivre, liez de jaunes d'œufs; roulez-la & enveloppez chaque morceau avec de la crépine & la faite cuire à petit feu dans un four doux, ou dessous un couvercle de tourtiere; la cuisson faite, & la crépine d'une belle couleur dorée. Servez dessous telle sauce que vous voudrez.

Poularde en Galantine.

Entrée
ou
Entrec-
ours
froid.

Flambez & épluchez une poularde; fendez la le long du dos pour la défosser à forfait; prenez de sa chair dans les endroits les plus épais, que vous hachez & la mêlez avec de la mie de pain passée avec de la crème, persil, ciboules, deux échalottes, quelques feuilles de basilic hachées très fin, lard rapé, sel, gros poivre; liez cette farce de trois jaunes d'œufs; étendez la sur la poularde, & arrangez dessus toutes sortes de filets, comme jambon, truffes, pistaches, lard jaunes d'œufs durs, bien ferrés l'un contre l'autre, & les couleurs séparées; remettez un peu de farce dessus comme dessous; roulez la poularde; couvrez de bardes de lard & enveloppez avec un

linge, après l'avoir bien ficelée, vous la mettez dans un vaisseau juste à sa grandeur pour la faire cuire avec du bouillon, un demi-septier de vin blanc, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, un oignon en tranches, zestes de racines, sel, poivre; la cuisson faite, vous l'égouttez & la dévelopez, essuyez-la de sa graisse pour la servir avec la sauce que vous jugerez à propos. Si vous voulez la servir pour un entremets froid sur une serviette, vous la laisserez résroïdir dans sa cuisson.

Poularde à la Silvia.

Trouffez une poularde en poule Entrés
après l'avoir flambée, épluchée & vidée; coupez-la par la moitié; mettez la mariner une heure avec deux cuillerées de bonne huile, & deux pains de beurre, sel, gros poivre, persil, ciboules, truffes, champignons, échalottes, basilic le tout haché très-fin, enveloppez chaque morceau de poularde dans deux doubles de papier avec tout son assaisonnement; faites-la cuire à petit feu dessous un couvercle de tourtiere entre deux cendres chaudes; ensuite ramassez toutes

les fines herbes qui tiennent après le papier, la poularde & le jus qu'elle a rendu, pour les mettre dans une casserole avec un peu de consommé ou bon bouillon, deux cuillerées de coulis; faites bouillir deux bouillons; dégraissez & y pressez un jus de citron en servant dessus la poularde.

Poularde à la Financiere.

Entrée Ayez une poularde fine, ou une poule de Caux que vous flambez, videz & défossez par le dos; remplissez-la de quatre grosses truffes, autant de foyes gras, des champignons le tout mêlé avec lard rapé, deux jaunes d'œufs, sel, gros poivre, basilic en poudre; coupez la poularde, & la mettez entre des bardes de lard dans une casserole pour la faire cuire sans mouillement entre deux cendres chaudes, vous la servirez avec le jus qu'elle aura rendu; en y pressant le jus d'une bigarade, peu de sel, gros poivre.

Cuisses de poulardes accompagnées.

Entrée Mettez quatre cuisses de poulardes cuire entre des bardes lard, avec un peu de bouillon, une douzaine de petits oignons blancs blanchis, un bouquet de persil, ciboules, deux

cloux de girofle, thim, laurier, basilic, à la moitié de la cuisson, vous y mettez une anguille coupée par tronçons, une demi-douzaine d'écrévisses, un demi-verre de vin de Champagne, sel, gros poivre; rachevez la cuisson à petit feu; prenez le fond de la sauce que vous passez au tamis après l'avoir dégraissée; ajoutez-y trois ou quatre cuillerées de coulis & faites réduire au point d'une sauce liée, & de bon goût; dressez les cuisses dans le plat que vous devez servir; arrangez entre & autour les tronçons d'anguille, les écrivisses, les petits oignons entre; mêlez-les uns avec les autres; mettez par dessus quelque mie de pain coupée en rond & frite; arrosez le tout avec la sauce après y avoir pressé un petit jus de citron.

*Filets de Poularde soufflée à la
Béchamel*

Mettez dans une casserole deux pains de beurre avec une tranche de jambon, trois échalottes un peu hachées, une petite pointe d'ail, persil, ciboules; la moitié d'un oignon, en tranches; passez le tout sur le feu, & singez d'une bonne pincée de farine; mouillez avec de la crème; laissez-

Hors-
œuvre

cuire & réduire jusqu'à ce que votre sauce soit liée comme une sauce blanche; passez-la au tamis, & y mettez des filets de poularde cuite à la broche, deux blancs d'œufs fouettés, sel, gros poivre; fouettez le tout ensemble, & le dressez sur le plat que vous devez servir; panez le dessus avec de la mie pain; mettez par tout dessus la mie de pain des petits morceaux de beurre, gros comme des pois proches uns des autres; faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtière. Servez chaudement. Vous pouvez mettre de cette façon toutes sortes de filets de volaille, & gibié cuits à la broche.

Filets de volaille & d'écrévisses à la Béchamel.

Hors-
d'œuvre

Prenez tels filets de volaille que vous jugerez à propos qu'elle soit cuite à la broche & froide; coupez-la par gros filets comme le doigt; arrangez-les proprement sur le plat que vous devez servir, vous avez aussi des queues d'écrévisses cuites que vous épluchez & les dressez avec les filets, de façon qu'il forme un dessein: mettez-y un peu de bouillon pour les faire chauffer sans qu'il bouille; lorsque

vous êtes prêt à servir, vous égouttez le bouillon, & mettez dessus tout les filets, une sauce à la Béchamel; faites attention de ne point mettre de sauce dessus les queues d'écrévilles, parce que vous cacheriez tout le dessein, la sauce se fait en mettant dans une casserole un peu de beurre, deux échalottes, une demi-gousse d'ail, une demie-feuille de laurier, un peu de thim & de basilic, une tranche de jambon, deux cloux de girofle, une pincée de persil, deux ciboules; passez le tout sur le feu; singez & mouillez avec de la crème; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce qu'elle soit réduite à moitié liée comme une sauce blanche; passez au tamis, assaisonné de sel, gros poivre.

Poularde au Miroir.

Prenez deux poulardes, après les avoir flambées, épluchées, & vidées; coupez-les par la moitié, de façon que les ailes & l'estomac tiennent ensemble, les cuisses vous les mettez à part, elles vous servent à faire une autre entrée; faites cuire les ailes & les estomacs à la broche enveloppés de lard, & de papier. Quand elles seront refroidies; prenez tout le blanc des ailes

Hors
d'œuvre
ou En-
cramet
froid.

les que vous laissez entieres ; ôtez-en la peau ; parez les endroits colorés , parce que la beauté de cette poularde est d'être bien blanche ; arrangez les ailes en forme de croix sur le plat que vous devez servir. Si vous avez des œufs ou queues d'écrévisses : vous les mettez dans les vuides pour en former un dessein suivant votre idée : sinon, vous ferez la même chose avec des cornichons bien blanchis & coupés en filets ; ensuite vous avez un bon consommé fait avec du bon bouillon , un jarret de veau ; faites-le réduire au point qu'il se mette en gelée , & pour l'éclaircir vous y mettez deux tranches de citron la peau ôtée avec trois ou quatre blancs d'œufs fouettés avec les coquilles écrasées ; faites bouillir jusqu'à ce qu'ils soient bien clairs , après vous le passez dans une serviette fine , & le mettez sur la poularde , ce qui doit vous former une gelée transparente ; mettez le plat dans un endroit frais pour faire prendre la gelée. Servez pour hors.-d'œuvre ou pour entremets froid.

Cuisses de Poularde à l'Eventail.

Entrée

Flambez une poularde ; levez-en les deux cuisses avec toute leur peau

Ôtez les os à la réserve du pilon ; mettez-les cuire avec environ deux douzaines de grands lardons de jambon crud de longueur de trois doigts ; mouillez avec un verre de vin de Champagne, du bon bouillon, un bouquet de persil, ciboules, deux cloux de girofle, une demi-gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, un peu de gros poivre, point de sel ; faites bouillir jusqu'à ce que les cuisses soient presque cuites ; retirez-les avec le jambon ; dégraissez le fond de la sauce & la passez au tamis ; remettez-la sur le feu pour la réduire en glace ; ensuite vous y remettez les cuisses pour leur faire prendre la glace des deux côtés ; mettez-les refroidir, lorsqu'elles sont froides ; faites des trous sur les bords des cuisses pour y mettre les lardons de distance d'un demi-doigt de l'un à l'autre, il faut qu'il reste environ deux doigts de jambon en dehors des cuisses afin qu'il puisse former l'éventail ; faites une pâte avec de la farine, une cuillerée d'huile, peu de sel, mouillez de vin blanc, & deux blancs d'œufs fouettés. Il faut que la pâte soit un peu liquide sans être trop claire, qu'elle file épais en la versant de la

286 LES SOUPERS

cuilliere , mettez-y tremper les cuisses sans déranger le jambon ; faites-les frire dans une friture neuve de saindoux , pour qu'elle soit d'une belle couleur dorée. Servez chaudement. Vous pouvez faire la même chose avec une poularde que l'on aura desservie de la table.

Cuisses de Poulardes au Quadril.
 Entée Flambez légèrement deux poulardes ; levez-en les cuisses avec toute leur peau ; foncez une casserole de bardes de lard , une tranche de jambon ; mettez-y dessus les cuisses après les avoir fait revenir sur le feu avec un peu de beurre ou de l'huile , & deux tranches de citron la peau ôtée mettez-y aussi l'huile & le citron ; mouillez avec un peu de bouillon , un demi-verre de vin de Champagne , un bouquet de persil , ciboules , une demi-gousse d'ail , peu de sel , & du gros poivre ; couvrez les cuisses avec des bardes de lard , une feuille de papier ; faites-cuire à petit feu pendant une heure ; tournez en rond & entières deux poignées de champignons , & autant de truffes que vous coupez de la même façon que les champignons. Les débris , des truffes vous serviront

pour des farces ou des sauces hachées ;
 passez - les truffes , & les champignons
 ensemble dans une casserole avec un
 peu d'huile, un jus de citron ; mouillez
 avec du bon bouillon ; laissez-les cuire
 jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce.
 Alors vous y mettez un peu de blond
 de veau, un moment avant que de ser-
 vir : vous passerez la moitié de la cuif-
 son des cuisses dans un tamis pour la
 mettre dans le ragoût ; remettez le ra-
 goût sur le feu pour le bien dégraisser,
 & faire un peu réduire la sauce : si elle
 est trop longue ; ôtez les cuisses de
 leur casserole pour les essuyer de leur
 graisse sur un linge blanc ; dressez les
 en croix sur le plat que vous devez
 servir , & dans les quatre vuides vous
 y mettez le ragoût de truffes & de
 champignons que vous cimétrisez en
 mettant les truffes dans les deux vui-
 des qui se font face, & les champi-
 gnons dans les deux autres.

Chamoise.

Faites des rubans d'épinars , pour ^{Entrée}
 les faire , vous faites bien blanchir
 une poignée d'épinars , & les re-
 tirez à l'eau fraîche ; pressez-les fort
 pour les piler très-fin ; passez-les au-
 travers d'une étamine sans y mettre

aucun mouillement pour qu'il soit bien épais & bien verd ; prenez - en plein trois ou quatre cuillerées à bouche que vous délayez avec deux blancs d'œufs ; frotez le fond d'un plat-fond avec du bon beurre ; mettez-y dessus les épinars , & les étendez également de l'épaisseur d'une pièce de douze sols ; mettez le plat-fond sur de la cendre chaude pour les faire prendre ; ensuite vous les enlevez avec l'écumoire les plus entiers que vous pouvez pour les couper de la largeur d'un ruban , pour faire votre Chamoise. Vous prenez une casserole de la grandeur du fond du plat que vous devez servir ; foncez-la de bardes de lard , & sur les bardes , vous y arrangez en cimétrie vos rubans d'épinars , des truffes coupées en tranches , & d'égale grandeur , & dans les vuides des filets de blancs de poularde crus : il faut qu'ils soient coupés minces , & dans toutes leur grandeur ; colez le tout ensemble en les faisant tenir avec du blanc d'œuf , & par - dessus une petite farce fine , il n'en faut pas plus épais que la lame d'un couteau : Ensuite vous avez un salpicon cuit , fait avec ris de

veau , des blancs de poularde , des champignons , le tout coupé en petits dez ; passez avec un morceau de beurre ; lincez d'un peu de farine , & mouillez avec un peu de bon bouillon , un demi-verre de vin de Champagne ; laissez bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce , ajoutez - y du blond de veau pour le bien lier à sauce très-courte ; assaisonnez de sel , gros poivre ; quand il est froid ; mettez-le sur la petite couche de farce ; unissez-le bien & le couvrez avec un peu de farce comme dessous ; couvrez le tout avec des bardes de lard , une feuille de papier , & un couvercle de casserole ; faites cuire sur de la cendre chaude , feu dessus & dessous pendant trois quart-d'heure , à la moitié de la cuisson vous y mettez un demi-verre de vin de Champagne , & autant de restaurant ; la cuisson faite vous égouttez légèrement la sauce que vous dégraissez , & passez au tamis ; ajoutez - y un peu de blond de veau , & assaisonnez de bon goût ; ôtez les bardes de lard de la Chamoise. Il faut les lever en douceur pour ne point déranger le dessin ,

qui se trouve dessus : Servez avec la sauce.

Rissolles à la Béchamel.

Hors-
d'œuvr

Prenez de la volaille cuite à la broche, des restes de poulardes ou autres volailles que l'on a déservies de la table, que vous coupez en petits dez comme un salpicon ; mettez dans une casserole une tranche de jambon, un morceau de bon beurre, persil, ciboules, deux échalottes, une demi-feuille de laurier ; passez le tout sur le feu pendant un demi-quart-d'heure ; mettez-y une bonne pincée de farine ; mouillez avec un verre de restaurant, un demi-septier de bonne crème, un peu de sel, gros poivre ; faites bouillir & réduire à plus de moitié ; passez-la au tamis & y mettez votre volaille avec un jaune d'œuf crud, le ragoût étant froid, vous abattez très mince de la pâte brisée, & mettez votre salpicon dessus par petits tas, éloignés les uns des autres d'un demi doigt ; mouillez tout autour, ou tous les vuides de la pâte avec un doroir trempé dans de l'eau ; mettez un morceau de pâte dessus comme celle de dessous, pincez-les tout autour pour les coller en-

semble ; ensuite vous les séparez avec une videlle pour les faire frire dans du sain-doux jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur dorée. Servez chaudement.

Hochepot de Poularde.

Faites blanchir une douzaine de petits oignons blancs , trois racines, deux panais coupés de longueur d'un doigt , & tournez proprement cinq ou six navets tournés en amandes, un quarteron de petit lard coupés en tranches, tenant à la coëne ; le tout étant blanchi & égouté, vous foncez une casserole de tranches de veau , & arrangez dessus une poularde coupée en quatre avec les légumes, le petit lard, un bouquet de persil , ciboules , une demi-gousse d'ail , deux cloux de girofle , une demi-feuille de laurier , thim , basilic , peu de sel , gros poivre ; couvrez de bardes de lard ; faites suer un quart-d'heure sur de la cendre chaude , & mouillez avec un peu de bon bouillon ; rachevez de cuire à petit feu ; passez le fond de la sauce au tamis , & la dégraissez ; mettez-y du coulis pour la lier , & faire réduire au point d'une sauce ; égoutez la poularde &

les légumes ; essuyez-les avec un linge blanc pour qu'il ne reste point de graisse ; dressez la poularde dans le plat ou terrine que vous devez servir , les légumes autour , & les tranches de petit lard dessus ; arrosez le tout avec la sauce.

Poulardes au vin de Champagne.

Entrée

Flambe & vuidez une poularde ; trouffez-la en poule , & la faite refaire avec deux cuillerées d'huile ; foncez une casserole de tranche de veau , une tranche de jambon ; mettez la poularde dessus avec l'huile où vous l'avez fait refaire , quelques oignons en tranches , deux racines en zestes , un bouquet de persil , ciboules , deux cloux de girofle , thim , laurier , basilic ; couvrez de bardes de lard après avoir assaisonné de sel , gros poivre ; faites suer un quart-d'heure & mouillez avec un verre de vin de Champagne , rachevez la cuisson à petit feu ; ensuite vous passez le fond de la sauce au tamis après l'avoir dégraissée ; ajoutez-y une pincée de persil blanchi haché très-fin ; en servant sur la poularde un petit jus de citron.

Poulardes en Hérifson.

Entrée

Farcissez une poularde avec son foye

foyē ; lard rapé , persil , ciboules ,
 une petite pointe d'ail , sel , gros poi-
 ivre , & la préparez pour entrée de
 broche , après l'avoir fait refaire dans
 un peu de beurre , vous lardez tout
 le dessus avec des petits lardons de
 jambon ; dressez comme les piquants
 d'un hérifson ; faites - la cuire à pe-
 tit feu à la broche sans l'envelopper :
 il faut avoir soin de l'arroser souvent
 avec de l'huile , quand elle sera d'une
 belle couleur , vous servez dessous une
 sauce que vous faites avec le jus
 qu'elle a rendue , bien dégraissée , un
 peu de consommé , deux cuillerées
 de blond de veau , peu de sel , gros
 poivre , un grand jus de citron ,

Poularde au Fumé.

Ayez un lapreau d'un bon fumé ;
 levez-en tout les filets que vous
 émincez & étendez sur un plat pour
 les assaisonner de sel , gros poivre ,
 persil , ciboules , échalottes , le tout
 haché , & arrosez avec de l'huile fi-
 ne ; mêlez les filets ensemble pour
 les arranger dans une poularde que
 vous avez flambé , vuidez , désossez
 à forfait par le dos , & ne lui laissez
 que les pates , le bout des aîles , après
 qu'elle est remplie des filets de la-

Entrée

preau , vous la trouffez en lui donnant sa premiere figure ; foncez une casserole avec des tranches de veau , une tranche de jambon ; mettez la poularde dessus , que vous couvrez de bardes de lard ; faites suer un quart-d'heure , & mouillez avec un verre de vin de Champagne , un demi-verre de bouillon , un bouquet de fines herbes , sel , gros poivre ; rachevez la cuisson à petit feu ; ensuite vous passez le fond de la sauce , & la dégraissez ; mettez-y un peu de coulis ; faites réduire au point d'une sauce pour la servir dessus la poularde.

Poulardes en Chipoulate.

Entrée Coupez une poularde en quatre après l'avoir flambée , épluchée , & vidée ; mettez-la dans une casserole foncee de tranches de veau & une douzaine de petites tranches minces de petit lard , une douzaine de petits oignons blancs blanchis ; assaisonnez de gros poivre , point de sel , un bouquet de persil , ciboules , une demi-gousse d'ail , deux cloux de girofle , une feuille de laurier , thim , basilic , faites suer un quart-d'heure ; ensuite vous y mettez des saucisses grosses , courtes ; couvrez de bardes de lard ,

& mouillez avec de bon bouillon ; rachevez de cuire à petit feu ; ensuite vous passez le fond de la sauce & la dégraissez ; mettez - y un pain de beurre manié d'une petite pincée de farine ; faites lier sur le feu ; arrangez la poularde sur le plat que vous devez servir , les saucisses & petits oignons entre , le petit lard par dessus , arrosez le tout avec la sauce après y avoir pressé un jus de citron.

Cuisses de Poulardes aux Truffes.

Ayez deux poulardes que vous flambez , vuidez ; levez en les cuisses. les ailes , & les estomacs vous serviront à faire une autre entrée ; mettez les cuisses dans une casserole avec huit moyennes truffes entieres que vous avez pelées , du lard fondu , un bouquet de persil , ciboules , une demi-gousse d'ail , deux cloux de girofle , thim , laurier , basilic , sel , gros poivre ; passez le tout ensemble sur le feu , & le mettez dans une autre casserole foncée de tranches de veau , une tranche de jambon ; couvrez de bardes de lard ; faites suer un quart-d'heure , & mouillez avec un verre de vin de Champagne , un peu de bouillon ; rachevez la cuisson ; ensui-

Entrée

te vous passez le fond de la sauce, & la dégraissez ; mettez - y un peu de coulis ; faites réduire au point d'une sauce ; dressez les cuisses en croix dans le plat que vous devez servir, les truffes entre ; arrosez le tout avec la sauce.

Cuisses de Poulardes à la Cendre.

Entrée
ou Hors-
d'œuvre

Foncez une casserole avec des tranches de veau, une de jambon ; mettez-y dessus quatre cuisses de poulardes, après les avoir lardées en travers avec du gros lard ; assaisonnez de sel, gros poivre, basilic en poudre, une petite pointe d'ail haché très-fin, persil, ciboules, mouillez seulement avec plein une cuillière à café d'eau-de-vie ; couvrez de bardes de lard, une feuille de papier & un couvercle de casserole ; faites cuire à très-petit feu entre deux cendres chaudes ; passez le jus qu'elles ont rendu après l'avoir dégraissé, & le servez dessus les cuisses : il doit y en avoir assez, si vous ne les avez pas poussées de trop de feu.

Cuisses de Poulardes au Prince.

Entrée
ou Hors-
d'œuvre

Coupez des lardons d'anchois & de jambon nouveau que vous faites un peu dessaler, après les avoir égoutés, vous

Vous en servez pour en larder quatre cuisses de poulardes ; mettez - les mariner avec un citron coupé en petites tranches , peu de sel , gros poivre ; maniez quatre pains de beurre avec très-peu de sel , gros poivre , échalottes , persil , ciboules , câpres , le tout haché ; mettez les cuisses de poulardes avec leur marinade , & le beurre mêlé avec les fines herbes , chacune dans un morceau de pâte brisée , après les avoir bien enveloppées , vous les faites cuire dans un four doux ; la cuisson faite ; ôtez la pâte ; dressez les cuisses dans le plat que vous devez servir ; arrosez-les avec une sauce au Céladon : Vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces , *Tome I.*

Cuisses de Poulardes à la Gendarme.

Faites mariner des cuisses de poulardes avec un peu d'huile , persil , ciboules , & champignons , le tout haché , sel , gros poivre , panez - les avec de la mie de pain , & les faites griller à petit feu en les arrosant avec le restant de leurs marinades pour qu'elles ne séchent point & qu'elles soient d'une belle couleur dorée , vous les servirez avec une sauce de cette fa-

Hors-
d'œuvre

298 LES SOUPERS

çon, que vous mettrez deffous ou dans
 une fauciere : Faites blanchir deux
 bouillons, du cerfeuille, pimprenelle,
 civette, persil, une gouffe d'ail, deux
 échalottes, estragon ; retirez-les à l'eau
 fraiche, & les pressez fort pour les piler
 très-fin avec un anchois haché & deux
 pincées de câpres ; ensuite vous dé-
 layez le tout avec un peu de moutar-
 de, de l'huile, peu de vinaigre & du
 jus de veau jusqu'à ce que votre sau-
 ce soit au point d'une sauce liée ; as-
 saisonnez de sel, gros poivre ; faites
 chauffer sans bouillir.

Hors-
 d'œuvre

Cuisses de Poulardes au Sultan.

Faites blanchir quelques tranches
 de veau, & les mettez dans une cas-
 serole avec une tranche de jambon,
 des cuisses de poularde, deux tran-
 ches de citron, sel, gros poivre, une
 gouffe d'ail ; couvrez de bardes de
 lard ; faites-fuer sur de la cendre chau-
 de, & mouillez avec un demi-verre
 de vin de Champagne, autant de con-
 sommé ; rachevez de cuire à petit feu ;
 dégraissez la sauce & la passez au tamis
 de soye pour la servir sur les cuisses.

Poires de Poulardes aux Truffes.

Hors-
 d'œuvre

Coupez un ris de veau blanchi en
 gros dez, des truffes, foyes gras,

champignons ; maniez le tout avec du lard rapé, persil, ciboules, échalottes hachées, sel, gros poivre, & deux jaunes d'œufs cruds ; prenez quatre cuisses de poulardes que vous défossez à forfait, à la réserve du petit bout du côté de la pate qu'il faut laisser pour marquer la queue de la poire ; remplissez le dedans des cuisses avec le salpicon que vous avez fait ; arrondissez-les comme une poire, & les coupez ; faites-les cuire entre des bardes de lard, un demi-verre de vin blanc, sel, gros poivre ; la cuisson faite. Servez-les avec une sauce hachée aux truffes, ou un ragoût de truffes, vous trouverez la façon de les faire à l'article des ragoûts. *Tome III.*

Cuisses de Poulardes en gelée.

Lardez des cuisses de poulardes avec de gros lardons de jambon & de lard ; assaisonnez de sel, fines épices, persil, ciboules, une pointe d'ail, deux échalottes, thim, laurier, basilic en poudre ; mettez-les dans une marmite juste à leur grandeur avec quelques morceaux de jaret de veau, plein une cuillière à bouche d'eau-de-vie, un verre de bon vin blanc, deux verres de bon bouillon ; faites-cuire

Hors-
d'œuvre
ou Entre
mets
froid.

à petit feu ; la cuisson faite ; passez la sauce au tamis , & la mettez sur le feu avec deux blancs d'œufs fouettés & les coquilles , deux tranches de citron ; faites bouillir doucement jusqu'à ce qu'elle soit bien claire ; passez-la au travers d'une serviette fine ; dressez les cuisses de poulardes dans le plat que vous devez servir & le mettez dans un endroit frais ; mettez la gelée dessus & ne servez que quand elle fera bien prise un peu tremblante.

Cuisses de Poulardes au Consommé.

Entrée
ou Hors-
d'œuvre

Foncez une casserole de deux tranches de jambon , une livre de ruelle de veau en tranches ; arrangez dessus les cuisses de poularde , & les couvrez de bardes de lard ; assaisonnez de sel , gros poivre , zestes de carottes , panais , tranches d'oignons , un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail , deux cloux de girofle , cinq ou six feuilles d'estragon , une feuille de baume , un peu de basilic ; faites-fuer un quart-d'heure & mouillez avec un verre de vin de Champagne , autant d'excellent bouillon ; rachevez la cuisson à petit feu , les cuisses étant cuites vous passez le fond de la sauce au ta-

mis de soy après l'avoir dégraisée, ce qui vous fera un consommé ; faites chauffer & réduire au point d'une petite fauce, en servant, mettez-y une petite pincée de persil beaucoup blanchi & haché très-fin, un jus de citron. Servez sur les cuisses.

Culottes de Poularde à l'Italienne.

Flambe & épluchez deux poulardes ; coupez chacune par la moitié en laissant tenir les deux cuisses au croupion, les blancs, & les aîles de poulardes vous servent à faire une autre entrée ; cassez un peu les os des culottes pour qu'elles tiennent à plat ; mettez-les dans une casserole avec deux cuillerées de bonne huile, une demi-gousse d'ail hachée très-fin, persil, ciboules, champignons, deux tranches de citron, sel, gros poivre ; faites-les revenir sur le feu, & les mettez dans une autre casserole avec tout leur assaisonnement que vous avez foncée d'une tranche de jambon & tranches de veau ; couvrez de bardes de lard ; faites suer sur de la cendre chaude, à moitié de la cuisson vous y mettrez un demi-verre de vin de Champagne, & autant de bon bouillon ; rachevez la cuisson ; ensuite vous dégraissez le

Entrée

fond de la sauce , & y mettez un peu de coulis; faites bouillir deux bouillon; passez-la au tamis pour la servir sur les culottes.

Filets de Poularde à la Pompadour.

Hors-
d'œuvre
froid.

Après avoir levé les cuisses de deux poulardes pour faire des entrées comme les précédentes , vous prenez les ailes & les blancs de l'estomac , il faut qu'elles tiennent ensemble en ne faisant que deux morceaux d'une poularde , après avoir ôté l'os de chaque aile ; foncez une casserole avec des bardes de lard , une tranche de jambon , deux tranches de citron ; mettez dessus les filets de poularde ; couvrez de bardes de lard & mouillez avec un verre de vin de Champagne, autant de bon consommé ; assaisonnez de sel , gros poivre , un bouquet de persil , ciboules , quelques champignons ; faites cuire à petit feu pendant une heure ; la cuisson faite ; prenez une partie de la sauce que vous mêlez avec une chopine de bon restaurant où il y a du jaret de veau , & assez fort pour qu'il se prenne en gelée ; mettez - le sur le feu avec six blancs d'œufs fouettés avec les coquilles ; faites bouillir jusqu'à ce que votre con-

Tomme soit bien clair ; passez-le chaudement dans une serviette ouvrée pliée en double ; ensuite vous y mettez une cuillerée de vinaigre blanc à l'estragon , & du sel , si vous le jugez à propos ; mettez vos filets dans un plat de fayence ou d'argent ; versez votre restaurant dessus ; il faut qu'il y en ait assez pour couvrir tous les filets ; faites-les prendre à la glace , au moment que vous êtes prêt à servir , vous coupez la glace en quatre morceaux , que les filets tiennent après , & les dressez sur le plat que vous devez servir.

Quenelles de Poularde.

Prenez les deux aîles & le blanc d'une poularde crue ; grattez-les avec un couteau jusqu'à ce que vous en ayez mis toute la chair , comme si elle étoit hachée ; pilez-la dans un mortier avec trois jaunes d'œufs crus , persil , ciboules , une échalotte , deux feuilles de basilic , le tout haché très fin , du lard rapé , sel , gros poivre ; retirez votre appareil sur un plat ; faites bouillir dans une casserole une chopine d'excellent bouillon , à mesure qu'il bout à gros bouillon , vous y mettez vos quenelles que vous pre-

Hors-
d'œuvre

nez cuillerée à cuillerée, & les mettez les unes après les autres le plus promptement que vous pouvez pendant que le bouillon bout bien fort : lorsqu'elles sont toutes bien faïfies comme des œufs pochés, vous diminuez le feu pour les faire bouillir un petit quart d'heure ; ensuite vous les retirez avec une cuillière percée, pour les dresser sur le plat que vous devez servir ; passez le fond de la sauce au tamis ; dégraissez pour la servir sur les quenelles après l'avoir fait réduire au point d'une sauce.

Cuisses de Poularde Bachique.

Entrée
ou Hors-
d'œuvre

Décotez à forfait des cuisses de poularde ; applatissez les le plus que vous pourrez ; étendez dessus de l'épaisseur d'une pièce de douze sols d'excellent beurre que vous avez mêlé avec persil, ciboules, échalottes, quelques feuilles d'estragon, champignons, le tout haché, mie de pain, deux jaunes d'œufs crus, sel, gros poivre ; roulez les & ficelez pour les faire cuire entre des bardes de lard, un demi-septier de vin rouge de Bourgogne, un peu de bon bouillon ; faites cuire à petit feu, ensuite vous passez le fond de la sauce au tamis & y

mettez un pain de beurre manié d'une pincée de farine; faites lier sur le feu pour la servir sur les cuiſſes.

Poule de Coq en Etoile.

Flambez & déſoſſez une poule de Entrée
coq, farciſſez - la en dedans de foyes gras; moële de bœuf, fines herbes, mie de pain paſſée à la crème; trouſſez les aïles & les pates ſur l'eſtomac en les croiſant l'une ſur l'autre, & les faiſant tenir avec de la ficelle; faites-les cuire entre des bardes de lard, tranchés de citron, de ruelle de veau & de jambon, un bouquet de fines herbes; aſſaiſonnez légèrement & ſervez avec le fond de ſa ſauce.

Poule de Coq à la Choïſi.

Flambez & vuidez une poule de Entrée
coq, ôtez l'os du brichet, rempliſſez-la d'un ragoût de ſalpicon cuit, fini de bon goût & courte ſauce; faites cuire à la broche avec quelques tranches de citron, bardes de lard; enveloppez de papier; ſervez avec une ſauce à la carpe.

Campine à la bigarure.

Levez les aïles de la campine pour Entrée
les piquer de menu lard, & les faites cuire & glacer comme un fricandeau, les cuiſſes & le croupion vous

les faites cuire à part dans une petite braise blanche, pour ensuite les paner & faire prendre couleur au four; servez le croupion dans le milieu, les cuisses & les aîles en croix, une bonne sauce claire dans le fond du plat.

Balotte de cuisses de Poularde.

Entrée Défossez à forfait des cuisses de poulardes, & les remplissez d'un bon salpicon, ou d'une farce fine, plissez-les en bourse, & les piquez dessus de menu lard; faites-cuire entre des bardes de lard, tranche de veau & de jambon, assaisonnez légèrement; la cuisson faite, vous dégraissez le fond de la sauce, la passez au tamis, & faites réduire en glace pour glacer le dessus des balottes. Servez dessous une sauce à l'Espagnole ou à la carpe.

Ailerons de poulardes au Monarque.

Entrée Foncez une casserole avec deux tranches de jambon & quelques tranches de veau; mettez dessus des ailerons de poularde ou de dindon, après les avoir fait blanchir & parés; assaisonnez de sel, gros poivre, un bouquet de fines herbes; couvrez de bardes de lard, deux tranches de citron, faites-suer un quart-d'heure, & mouillez avec un demi-verre de vin de

Champagne, & autant de bon bouillon, rachevez la cuisson à petit feu; ensuite, vous passez le fond de la sauce après l'avoir dégraissée; mettez-y deux cuillerées de coulis; faites réduire au point d'une sauce, & y mettez des raisins de Corinthe, des pistaches, deux rocamboles écrasées. Servez dessus les ailerons.

Ailerons à la Persillade.

Faites blanchir des ailerons, & les parez; mettez-les dans une petite marmite avec une douzaine de petits oignons blanchis, un quarteron de petit lard coupé en tranches; mouillez avec du bouillon, point de sel, un bouquet de persil, ciboules; deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic; faites cuire à petit feu; ensuite vous passez le fond de la sauce après l'avoir dégraissée, & la faite réduire au point d'une sauce; mettez-y une pincée de persil blanchi haché très-fin, du gros poivre, arrangez les ailerons dans le plat que vous devez servir, les petits oignons, & le petit lard autour, arrosez le tout avec la sauce.

Ailerons Glacés.

Faites blanchir un instant des ailerons, & les parez; piquez-les avec

Hors-
d'œuvre
ou En-
trée.

Hors-
d'œuvre
ou En-

du menu lard , & les mettez cuire avec bon bouillon de la ruelle de veau coupée en gros dez, cinq ou six champignons, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic; la cuisson faite, passez le fond de la sauce après l'avoir dégraissée; mettez-la sur le feu pour la faire réduire en caramel; mettez-y les aïlerons, le lard en dessous pour les glacer doucement sur de la cendre chaude, ensuite vous les dressiez sur le plat que vous devez la servir; mettez un peu de coulis dans casserole & un peu de consommé; détachez ce qui tient après; passez-la au tamis pour la servir dessus les aïlerons, vous pouvez aussi les servir avec une autre sauce, ou un ragoût de légume, comme à la farce, aux épinars, aux celleri, à la chicorée, aux concombres.

Aïlerons en Crêmines.

Hors-
d'œuvre
ou Entrée

Hachez des blancs de volaille cuite à la broche que vous mêlez avec de la mie de pain passée avec de la crème, lard & tétine de veau blanchie pour en faire une farce avec un peu de coriandre pilée, quelques oignons cuits à la cendre, le tout assaisonné de sel

fin, fines épices ; liez de jaunes d'œufs ; ayez des ailerons de poularde que vous faites blanchir , & parez ; mettez les cuire entre des bardes de lard , un demi-verre de vin de Champagne , & autant de bouillon , un bouquet de fines herbes , peu de sel , & gros poivre ; la cuisson faite , mettez - les refroidir & égouter ; enveloppez - les avec la farce ci-dessus , & un morceau de crépine à chacun trempez - les dans le gras de leur cuisson ou un peu de beurre pour les paner de mie de pain ; mettez - les au four jusqu'à ce que la crépine soit cuite , & d'une belle couleur dorée ; passez le fond de la sauce des ailerons & y ajoutez un peu de coulis ; dégraissez & chauffez. Servez dessous les ailerons.

Ailerons à la Chipoulate.

Foncez une casserole de tranches de veau ; arrangez dessus des ailerons après les avoir fait blanchir & parés , une demi-douzaine de grosses saucisses courtes , un quarteron de petit lard coupé en tranches , une douzaine de petits oignons blanchis , un bouquet de persil , ciboules , deux cloux de girofle , thim , laurier , basilic , du gros poivre , point de sel ;

Hors-
d'œuvre
ou Ent-
trée.

couvrez le tout de bardes de lard ; & faites fuer un quart-d'heure ; mouillez avec un demi-verre de vin de Champagne, autant de bon bouillon ; rachevez la cuisson à petit feu ; passez le fond de la sauce après l'avoir dégraissée ; mettez-y un peu de coulis ; dressez les aîlerons dans le plat que vous devez servir entremêler des saucisses, dont vous ôtez la peau, les petits oignons & petit lard autour, arrosez le tout avec la sauce.

Aîlerons à la Poulette Allemande.

Hors-
d'œuvre

Faites-blanchir des aîlerons, & les parez ; mettez-les dans une casserole avec une tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle thim, laurier, basilic, deux pains de beurre ; passez-les sur le feu, singez & mouillez de bon bouillon ; affaïfoncez de sel, gros poivre ; faites-cuire à petit feu, ensuite, vous ôtez le bouquet & le jambon ; prenez deux cuillerées de la même sauce pour y délayer trois jaunes d'œufs, & une pincée de persil blanchi haché ; faites lier sur le feu sans bouillir. Si la sauce étoit trop liée, vous y ajouterez un peu de bouillon, en servant un jus de citron.

Aïlerons à la Cendre.

Parez vos aïlerons , & les passez <sup>Hors-
d'œuvre</sup> un instant sur le feu avec deux pains de beurre , persil , ciboules , champignons , une pointe d'ail , deux ou trois feuilles de basilic , le tout haché très fin , sel , gros poivre ; mettez les aïlerons avec tout leur assaisonnement dans une casserole foncée d'une tranche de jambon , & des tranches de veau ; couvrez-les de bardes de lard ; faites suer un quart-d'heure sur de la cendre chaude , & mouillez avec un demi-verre de vin de Champagne , autant de consommé ; rachevez la cuisson à petit feu ; ensuite vous passez le fond de la sauce après l'avoir dégraissée ; mettez - y un peu de coulis , & un jus de citron. Servez sur les aïlerons.

Aïlerons en Fricassée au Blanc.

Faites blanchir des aïlerons & les parez ; mettez - les dans une casserole <sup>Hors-
d'œuvre
ou Entrée</sup> avec des champignons , une tranche de jambon , un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail , deux cloux de girofle , thim , laurier , basilic ; passez - les sur le feu ; mettez - y une pincée de farine , & mouillez avec du bon bouillon ; assaisonnez de

fel, gros poivre ; laissez cuire à petit feu & réduire à courte sauce ; ôtez le bouquet & le jambon ; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème ; faites-lier sans bouillir, en servant un jus de citron ou un filet de verjus.

Aïlerons au Basilic.

Hors-
d'œuvre Faites-cuire des aïlerons entre des bardes de lard, un bouquet de fines herbes, sel, gros poivre, un peu de bouillon ; la cuisson faite ; mettez-les refroidir ; faites une farce avec blanc de volaille cuite à la broche, mie de pain passée avec de la crème, tétine de veau blanchi, basilic en poudre, sel, gros poivre, persil, ciboules hachées ; & liez de quatre jaunes d'œufs : mettez cette farce autour des aïlerons & les trempez dans de l'œuf battu pour les paner à mesure avec de la mie de pain ; faites frire d'une belle couleur dorée ; faites frire du persil bien verd pour garnir autour.

Aïlerons marinés.

Hors
d'œuvre Mettez dans une casserole un morceau de beurre manié de farine, sel, gros poivre, deux bonnes cuillerées vinaigre, du bouillon, deux gouffes d'ail, trois cloux de girofle, que

ques échalottes, deux oignons en tranches, zestes de carottes & panais, thim, laurier, basilic; faites tiédir la marinade & y mettez les aïlerons pour les faire mariner cinq heures; ensuite vous les égouttez & essuyez pour les mettre dans un blanc d'œuf fouetté, & les farinez pour les faire frire & les servez garnis de persil frit.

Allerons à différentes sauces & ragoûts.

Faites cuire des aïlerons entre des bardes de lard, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic; mouillez avec un peu de bouillon, sel, gros poivre; laissez cuire à petit feu: étant cuit de cette façon, vous les servez avec telle sauce ou ragoût que vous jugez à propos, si la sauce ou le ragoût que vous voulez servir n'a point assez de corps, vous prenez le fond de la sauce des aïlerons que vous dégraissez & passez au tamis, & la mettez dedans, & faites réduire au point qu'il faut: Pour-lors il faut faire attention au sel, & en mettre très-peu dans la cuisson des aïlerons.

Hors-
d'œuvre

*Allerons à la Suisse.*Hors-
d'œuvre

Coupez très-mince autant de bar-
des de petit lard que vous voulez em-
ployer d'aïlerons, après les avoir blan-
chis, vous les enveloppez chacun
d'une barde & les ficeliez; mettez-
les dans une casserole avec un bou-
quet de persil, ciboules, une gouffe
d'ail, deux cloux de girofle, thim,
laurier, basilic; mouillez avec du
bouillon; assaisonnez de gros poi-
vre, point de sel, ou très-peu; fai-
tes-cuire à petit feu; ensuite vous
les retirez & ôtez les ficelles quand
ils seront froids; vous prenez du
gras de la braïse que vous mêlez avec
deux jaunes d'œufs crus, échalottes,
basilic, persil, ciboules, le tout ha-
ché très-fin; trempez-y les ailerons;
enveloppez de bardes; panez-les &
les faites griller, pour qu'ils soient
d'une belle couleur vous les arrosez
légèrement par dessus avec quelques
gouttes d'huiles. Servez dessous une
sauce où il y ait un peu d'acide.

*Allerons à la Purée.*Hors-
d'œuvre

Faites cuire des aïlerons entre des
bardes de lard, un bouquet de fines her-
bes, un peu de bouillon, sel, gros
poivre, un quarteron de petit lard

coupé en tranches, & les servez avec la purée que vous jugerez à propos, comme aux navets, aux lentilles ou aux pois; pour les faire, vous prenez la légume que vous voulez, quand elle est bien cuite avec du bouillon vous la passez à l'étamine en la mouillant avec un jus de veau qui ait du corps. Quand elle sera passée, si elle n'a point assez de consistance vous y mettez le fond de la sauce des aïlerons, & ferez réduire en purée liée; faites attention au sel, à cause du petit lard.

Aïlerons composés.

Il faut avoir des moules de cuivre faits en aïlerons, vous prenez des peaux de volailles flambées & épluchées, ce qu'il vous est facile à faire lorsque vous employez des filets de volaille cruds; coupez les peaux de volaille de la grandeur deux fois de chaque moule; remplissez-les chacune de farce fine, & les mettez dans chaque moule bien appropriées, de façon qu'elles prennent bien la forme d'un aïleron; faites tenir le dessus avec de l'aumelette; mettez-les cuire dans un four doux ou entre deux cendres chaudes; ensuite vous les renversez

Hors-
d'œuvre

doucement sens dessus dessous pour les servir avec la sauce ou le ragoût que vous jugerez à propos.

Terrine d'Aïlerons aux Marons.

Entrée Prenez la quantité d'aïlerons que vous jugez à propos, suivant la grandeur de votre terrine & de l'accompagnement que vous voulez mettre avec; faites les cuire entre des bardes de lard, un bouquet de fines herbes, bouillon, sel, gros poivre, petit lard, si vous voulez; la cuisson faite vous les servez avec un ragoût de marons, vous trouverez la façon de le faire à l'article des ragoûts, *Tome 3.*

Aïlerons aux petits oignons & parmesan.

**Hors-
d'œuvre
ou En-
trée** Faites blanchir une douzaine de petits oignons, & les mettez cuire entre des bardes de lard avec les aïlerons, un bouquet de persil, ciboules, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, peu de sel, gros poivre, du bon bouillon; la cuisson faite; mettez dans le fond du plat que vous devez servir, une partie d'une petite sauce que vous faites avec un peu de coulis que vous délayez avec deux jaunes d'œufs crus, deux pains de beurre, un peu de basilic en poudre, du

du gros poivre ; faites chauffer seulement pour faire fondre le beurre ; jetez dessus un peu de parmesan rapé ; arrangez - y les aïlerons avec les oignons , après vous les arroserez partout avec le restant de votre sauce & panez tout le dessus moitié mie de pain , & parmesan mêlé ensemble, faites prendre couleur au four ou dessus un petit fourneau ; passez la pèle rouge dessus. Servez à courte sauce , & bien dégraissée.

Aïlerons à la Servante.

Mettez dans une casserole ce que vous jugerez à propos d'aïlerons avec persil , ciboules , champignons , échalottes , le tout haché , & deux pains de beurre ; passez - les sur le feu , & y mettez une pincée de farine ; mouillez avec du bon bouillon , un demi-verre de vin blanc , peu de sel , gros poivre ; faites - cuire à petit feu & réduire à courte sauce ; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec deux cuillerées de bouillon , un filet de verjus , un anchois haché , faites lier sans bouillir.

Aïlerons aux fines Herbes.

Faites blanchir des aïlerons & les

Tom II.

P

Hors-
d'œuvre

Hors-
d'œuvre

parez ; passez - les un instant sur le feu avec deux pains de beurre , persil , ciboules , échalottes , basilic , champignons , deux ou trois feuilles d'estragon , le tout haché , sel , gros poivre ; mettez - les avec tout leur assaisonnement dans une casserole fondée d'une tranche de jambon , tranches de veau ; couvrez de bardes de lard ; faites suer sur de la cendre chaude & mouillez avec un demi-verre de vin de Champagne ; dégraissez la sauce & y mettez un peu de coulis. Servez dessus les ailerons.

Ailerons à la Pluche Verte.

Hors-
d'œuvre Foncez une casserole de tranches de veau , & une tranche de jambon ; arrangez dessus des ailerons après les avoir fait blanchir & parés ; mettez par dessus des zestes de carottes , panais , une demi-gousse d'ail , un oignon en tranches , quelques champignons , un bouquet de persil , ciboules , deux cloux de girofle , thim , laurier , basilic , un peu d'huile ; couvrez de bardes de lard , faites suer un quart-d'heure , & mouillez avec un demi-verre de vin de Champagne , autant de bon bouillon , sel , gros poivre ; rachevez la cuisson à petit feu ; ensui-

te vous passez le fond de la sauce que vous dégraissez, & y mettez un pain de beurre manié de farine, une bonne pincée de persil blanchi, & haché très-fin; faites-lier sur le feu; dressez les aîlerons; pressez un jus de citron dans la sauce avant que de la servir dessus.

Allerons à la Sainte Menehoult.

Mettez dans une casserole un mor-
ceau de beurre manié de farine, per-
sil, ciboules, une gouffe d'ail, deux
cloux de girofle, thim, laurier, ba-
silic, oignons en tranches, zestes de
carottes, & panais, sel, poivre;
mouillez avec du lait; tournez sur le
feu jusqu'à ce qu'elle bouille; met-
tez-y les aîlerons après les avoir
blanchis & parés; faites-les cuire à
petit feu; ensuite vous les égouttez
& les trempez dans le gras de la Sain-
te-Menehoult pour les paner de mie
de pain, & leur faites prendre cou-
leur au four; servez dessous une sau-
ce de jus de veau, un jus de citron,
sel, gros poivre.

Hors-
d'œuvre

Allerons aux petits Pois.

Faites blanchir des aîlerons & les
parez; mettez-les dans une cassero-
le avec un litron de petits pois, deux

Entrée

pains de beurre , un bouquet de persil, ciboules; passez - les sur le feu ; mettez-y une pincée de farine ; mouillez avec jus de veau , & un peu de bon bouillon ; laissez cuire à petit feu , & réduire à courte sauce ; mettez-y un peu de coulis ; lorsque vous êtes prêt à servir , vous les assaisonnez de sel fin. Vous pouvez y mettre si vous voulez une petite pincée de sucre fin ; pour les mettre au blanc après que vous les avez passés & singés ; vous les mouillez avec du bouillon , point de jus ; étant prêt à servir , vous y mettez une liaison de deux jaunes d'œufs délayés avec de la crème.

Ailerons à l'Espagnole.

Hors-
d'œuvre Foncez une casserole avec une tranche de jambon , des tranches de veau ; arrangez dessus les ailerons après les avoir fait blanchir , & parer , couvrez de bardes de lard , & par dessus les bardes vous y mettez quelques champignons, un bouquet de persil, ciboules , deux gouffes d'ail , deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, zestes de carottes , & panais , un oignon en tranches , deux cuillerées d'huile fine , sel , gros poivre , de la coriandre ; faites suer un quart-d'heure &

mouillez avec un demi-septier de vin de Champagne; rachevez la cuisson à petit feu; sur la fin, vous dégraissez le fond de la sauce & y mettez un peu de coulis; faites bouillir deux ou trois bouillons avant que de la passer au tamis; servez dessus les aîlerons après les avoir essuyés de leur graisse avec un linge blanc.

Aîlerons aux Ecrevisses

Foncez une casserole d'une tranche Entrée de jambon & plusieurs tranches de veau; mettez-y dessus vos aîlerons blanchis & parés, avec huit belles écrevisses en vie, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, un peu de basilic, sel, gros poivre; couvrez de bardes de lard; faites suer sur un petit feu; mouillez avec un demi-verre de vin de Champagne, autant de consommé, rachevez la cuisson; ensuite vous passez le fond de la sauce après l'avoir dégraissée; mettez-y un peu de coulis pour la lier; pressez-y un jus de citron; dressez les aîlerons, & les écrevisses entre; arrosez le tout avec la sauce.

Aîlerons de Poulardes au Soleil.

Faites cuire des aîlerons de pou-

Entrée
ou Hors-
d'œuvre

lards dans une bonne braise blanche, étant froids vous les trempez dans une pâte de vin blanc, farine, un peu d'huile, du sel; faites frire d'une couleur dorée.

Ailerons à la Villeroy.

**Hors-
d'œuvre** Désoffez à forfait des ailerons & les farcissez en dedans avec une bonne farce fine, étant tous préparés vous les trempez dans du bon beurre un peu tiède, & les panez moitié mie de pain & moitié parmesan; faites-les cuire à petit feu sur le gril en les arrosant légèrement avec un peu de beurre; vous les servirez quand ils seront d'une belle couleur dorée.

Crêtes en Fricassées au blanc.

**Entre-
mets**

Prenez la quantité de crêtes qu'il vous faut pour un petit plat d'entremets; faites-les blanchir & cuire avec du bouillon, deux tranches de citron, sel; mettez dans une casserole des champignons, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, une demi-feuille de laurier, thim, basilic, deux pains de beurre, une tranche de jambon; passez-les sur le feu; mettez-y une pincée de farine; mouillez avec d'excellent bouillon; laissez

cuire à petit feu & réduire à courte sauce, mettez-y les crêtes cuites avec une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème, sel, gros poivre; faites lier sur le feu sans bouillir, en servant, pressez y un jus de citron.

Crêtes à la Robert.

Coupez en filets deux oignons, Entremets.
une demi-douzaine de gros champignons; passez-les sur le feu avec un pain de beurre; singez & mouillez avec du jus de veau, & du bon bouillon, sel, gros poivre; laissez cuire & réduire à peu de sauce; la cuisson faite; mettez-y des crêtes cuites dans du bouillon, ou des crêtes de la desserte d'un ragoût, si vous en avez, après les avoir coupées en filets, deux cuillerées de coulis; faites bouillir deux bouillons, en servant un peu de moutarde.

Crêtes en Pagode, au vin de Champagne.

Ayez au moins une douzaine de belles crêtes pour un petit plat d'entremets: Entremets. il faut qu'elles soient bien blanches; pour cet effet, vous les échaudez à l'eau un peu plus que tiède, & les mettez dégorger dix ou douze heures dans de l'eau que vous

prenez sur un peu de cendre chaude pour qu'elles se tiennent un peu tièdes, après les avoir bien épluchées, vous les faites cuire entre des bardes de lard, deux tranches de citron, sel, gros poivre, du bouillon; coupez des mies de pain, de façon qu'elles soient en pointe en haut & larges en bas pour qu'elles puissent entrer dans les crêtes, & les placez sur le plat comme si elles étoient sur la tête du coq; passez les mies de pain dans du beurre jusqu'à ce qu'elles soient bien fermes sans être colorées, ce que vous pouvez faire en les passant à très-petit feu, prenez le plat que vous devez servir; mettez dans le fond de l'épaisseur d'un petit écu une farce faite avec deux foyes gras, lard rapé, persil, ciboules, un peu de basilic haché très-fin, sel, gros poivre; liez de trois jaunes d'œufs, & les crêtes dressées comme il est dit ci-dessus; faites attacher le gratin sur un petit feu; après avoir égouté la graisse, vous y mettez une sauce faite avec un verre de vin de Champagne, autant de consommé, un bouquet de fines herbes, une cuillerée de coulis; faites bouillir une demi-heure à petit feu;

passez-la au tamis & y pressez un petit jus de citron.

Crêtes au Réveil.

Faites une sauce froide avec de la bonne huile fine que vous délayez avec trois échalottes hachées, & cinq ou six feuilles d'estragon hachées très-fin, sel, gros poivre, un peu de vinaigre estragon, deux cuillerées de bouillon; remuez bien cette sauce avec une cuillière; arrangez sur le plat que vous devez servir des crêtes que vous avez fait cuire comme les précédentes: Mettez la sauce dessus au moment que vous servez, sans la faire chauffer.

Entre-
mets

Crêtes en Matelotte.

Mettez cuire des crêtes dans un blanc fait de bouillon, un peu de beurre manié d'une pincée de farine, deux tranches de citron; mettez cuire entre des bardes de lard, une petite anguille coupée par tronçons, des petits oignons blanchis, des laitances de carpes; mouillez avec du vin blanc, un bouquet de persil, ciboules, une petite gouffe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, sel, gros poivre; la cuisson faite; dressez dans le plat que

Hors-
d'œuvre

vous devez servir l'anguille avec les petits oignons, & les laitances, les crêtes par dessus, des croutons de pain passés au beurre; arrosez le tout avec une bonne sauce à l'Espagnole ou au Pontife. Si vous n'en avez point; passez le fond de la sauce de l'anguille que vous dégraissez, & y mettez un peu de coulis; faites réduire au point d'une sauce: Si elle avoit trop de sel, il n'en faudroit mettre que la moitié.

Crêtes au verd pré.

Entre-
mets

Foncez une casserole de tranches de veau, une tranche de jambon, zestes de carottes, & panais, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, quelques champignons, un petit morceau de beurre; faites suer une demi-heure à petit feu & mouillez avec un verre de vin de Champagne, autant de bouillon; assaisonnez de peu de sel, gros poivre; faites bouillir une heure à petit feu & la passez au tamis; mettez-y un pain de beurre manié de farine; faites lier sur le feu; ensuite vous y mettez une bonne pincée de persil blanchi haché très-fin, un jus de citron; servez cette sauce

sur des crêtes que vous avez dressées dans un plat après les avoir fait cuire dans un blanc comme les précédentes.

Crêtes à plusieurs sauces.

Choisissez autant que vous pourrez des crêtes qui soient fraîches, blondes, & blanches parce que les rouges deviennent noires, & restent ordinairement dures. Il faut les faire cuire dans un blanc de bouillon, tranches de citron, sel, un petit morceau de beurre manié de farine; après les avoir bien essuyées, vous les servez avec la sauce que vous jugez à propos, elles servent aussi pour garnir des ragoûts, comme foyes gras, ris de veau, champignons, petits œufs.

Crêtes au gratin glacées de parmesan.

Mettez cuire des crêtes avec du bouillon, & une douzaine de petits oignons blancs, après les avoir blanchis & appropriés; mettez dans le fond du plat que vous devez servir un peu de parmesan rapé que vous avez délayé avec deux ou trois cuillerées de coulis & trois jaunes d'œufs, une mie de pain coupée en rond de l'épaisseur d'un demi-doigt,

& de la grandeur du creux de la main après l'avoir passée au beurre ; arrangez dessus & autour les petits oignons , & les crêtes ; arrosez le tout avec de la sauce comme dessous & un pain de beurre fondu ; panez moitié de pain & parmesan ; faites prendre couleur au four ou dessous un couvercle de tourtiere , il ne faut pas qu'il reste de sauce , s'il y en avoit , vous la feriez réduire sur un petit feu , j'à ce qu'il se formât un petit grain dans le fond du plat ; égoutez-en la graisse ; essuyez bien les bords du plat & y mettez un peu de coulis clair de bon goût.

Crêtes au coulis de safran.

Entrec-
mets. Hachez très-mince au moins une douzaine de petits oignons blancs que vous mettez dans une casserole avec un morceau d'excellent beurre ; passez - les une demi-heure sur un petit feu ; ayez attention de les remuer souvent , & qu'ils ne prennent point de couleur ; ensuite vous les mouillez avec du bon bouillon sans être coloré ; rachevez la cuisson & les passez à l'étamine pour en tirer un coulis un peu lié , & pour le rendre jaune , vous y mettez peu à peu

du saffran liquide jusqu'à ce que le coulis soit bien jaune ; pour cet effet vous mettez une pincée de saffran en poudre dans un gobelet, & le délayez avec du bouillon très-chaud ; le coulis étant assaisonné de bon goût, vous le versez chaudement dans le plat que vous devez servir, & dressez dessus des belles crêtes cuites dans un blanc, comme les précédentes.

Crêtes Farcies.

Faites cuire aux trois quarts avec du bouillon & deux tranches de citron, des belles crêtes ; ensuite vous les égouttez & les ouvrez par le gros bout avec la pointe d'un couteau pour y faire entrer une petite farce faite avec un foye gras, lard rapé, ou de la moëlle de bœuf, un peu de champignons, & truffes hachées, sel, gros poivre ; liez de deux jaunes d'œufs, arrêtez-les avec une petite brochette ; rachevez de les faire cuire avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin de Champagne & bon assaisonnement ; servez avec la sauce que vous jugez à propos.

Entremets.

Entre-
mets.

Les foyes gras se peuvent garder plusieurs jours en couvrant le dessus avec un peu de graisse pour empêcher qu'ils ne noircissent, ceux qui sont frais, se connoissent en ce qu'ils sont bien blonds, les foyes de poulardes & de chapons sont les meilleurs, & ne sont pas secs comme ceux de dindons. En général les foyes gras sont d'une grande ressource pour garnir des ragoûts, pour des petits pâtés, pour garnir des tourtes, des pâtés chauds, & se servent à bien des sauces différentes.

*Foyes gras à plusieurs Sauces.*Entre-
mets.

Appropriiez des foyes gras & les mettez dans une casserole avec deux cuillerées d'huile, persil, ciboules, échalottes, champignons le tout haché, sel, gros poivre; passez les un moment sur un feu vif, & les mettez refroidir; ensuite vous les embrochez à un hatelet, & les enveloppez chacun d'une barde de lard, & leurs fines herbes; mettez une feuille de papier, & les ficalez; faites-les cuire à la broche une demi-heure & les servez avec la sauce que vous jugerez à propos.

Foyes gras aux oignons & parmesan.

Faites blanchir une douzaine de petits oignons, & les mettez cuire avec un peu de bouillon; la cuisson faite; mettez-les égouter; ayez une demi-douzaine de foyes gras que vous faites cuire entre des bardes de lard, un bouquet de fines herbes, un demi verre de vin blanc, & autant de bouillon, peu de sel; prenez le plat que vous devez servir; mettez dans le fond partie d'une sauce que vous faites avec quelques cuillerées de bon coulis, deux pains de beurre fondu, deux jaunes d'œufs crus; jetez par dessus un peu de parmesan rapé; ensuite vous y arrangez les foyes gras & les petits oignons, quelques croutons de pain passés au beurre; arrosez le tout avec le restant de la sauce; panez tout le dessus moitié parmesan & moitié mie de pain; faites prendre couleur au four ou dessous un couvercle de tourtiere; ensuite vous égoutez la graisse & y mettez un peu de blond de veau.

Foyes gras en crépine.

Hachez quatre ou cinq foyes de poulets pour en faire une farce avec

Entre-
mets

Entre-
mets.

du lard rapé , persil , ciboules , échalottes , champignons , sel , gros poivre , un peu de truffes si vous en avez , & liez de trois jaunes d'œufs ; mettez cette farce autour de cinq foyes gras & les enveloppez chacun d'un morceau de crépine ; trempez - les dans du beurre un peu chaud pour les paner de mie de pain ; faites cuire au four ou dessous un couvercle de tourtiere ; servez dessous une sauce legere à l'Espagnole , ou celle que vous voudrez.

Foyes gras en Groupe.

Entre
mets.

Coupez quatre foyes gras en gros dez , & les passez sur le feu avec un peu de beurre ; mouillez avec un demi-verre de vin de Champagne , peu de sel ; faites bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce & les mettez refroidir ; faites une farce avec de la mie de pain passée dans de la crème , lard rapé , persil , ciboules , truffes , le tout haché , trois jaunes d'œufs durs , sel , gros poivre , & liez de quatre jaunes d'œufs cruds ; entourez tous vos petits morceaux de foyes avec de cette farce , & les mettez sur des rôties de pain passé au beurre , de façon que cela fasse

des petites bosses ; couchez par dessus des petits filets d'anchois ; dorez par-tout avec de l'œuf battu ; panez de mie de pain ; faites frire d'une belle couleur dorée , vous pouvez faire la même chose avec des foyes qui sont restés de la desserte de la table.

Foyes gras en tourte , ou petits patés

Les foyes gras pour tourte vous les laissez entiers ; ceux des petits pâtés suivant la grosseur que vous les voulez faire , vous les coupez , vous les passez sur le feu avec un bon morceau d'excellent beurre , & du lard fondu , persil , ciboules , échalottes , truffes , le tout haché , sel , gros poivre , & les mettez réfrigir pour les employer comme il sera dit à l'article de la pâtisserie.

Entrée
ou Hors-
d'œuvre

*Hatelets de foyes gras de différentes
façons.*

Prenez un quarteron de petit lard que vous coupez en petites tranches minces , & les mettez dans une casserole pour le faire suer sur un petit feu jusqu'à ce qu'il soit presque cuit , ensuite vous mettrez dans la même casserole des foyes gras coupez en dez , avec persil , ciboules , échalot-

Entrel
mets

tes , champignons , truffes , le tout haché , peu de sel , gros poivre ; passez-les sur le feu ; fincez fort , mouillez avec du coulis & un verre de vin de Champagne ; faites bouillir un quart-d'heure , & réduire à sauce courte & bien liée ; mettez - y deux jaunes d'œufs crus , & faites lier sans bouillir ; embrochez le petit lard & les foyes à des harelets ; faites tenir toute la sauce après , & les panés de mie de pain pour les faire frire d'une belle couleur dorée. Servez à sec. Si vous voulez les faire griller après que vous les avez panés , vous arrosez légèrement la mie de pain avec un peu de beurre chaud , ou un peu de bonne huile ; faites - les griller à petit feu pour qu'ils soient dorés , & vous les servez avec une petite sauce peu liée ou à sec.

Foyes gras à la Cendre.

Entre-
mets

Laissez les foyes entiers & les mettez dégorger dans l'eau ; après les avoir égoutés , vous les mettez dans une casserole avec un pain de beurre , persil , ciboules , champignons , truffes , le tout haché , sel , gros poivre ; passez-les sur le feu , & les mettez avec tout leur assaisonnement

dans un autre casserole foncee de tranches de veau, & une tranche de jambon ; couvrez de bardes de lard ; faites suer un quart-d'heure, & mouillez avec un demi-verre de vin de Champagne & autant de bon bouillon ; ensuite vous ôtez les foyes pour les égouter de leur graisse, mettez un peu de coulis dans le fond de la sauce ; faites bouillir pour la bien dégraisser ; passez-la au tamis, pressez-y un jus de citron ; servez sur les foyes.

Foyes gras en Caisses.

Prenez autant de foyes gras que vous voulez faire de petites caisses, ^{Entre-}_{mets} ôtez l'amer & les faites dégorger & blanchir ; mettez-les mariner avec deux pains de beurre fondu & du lard rapé, sel, gros poivre, persil, ciboules, basilic, échalottes, champignons, le tout haché. Ayez autant de petites caisses que de foyes ; mettez-les dedans avec tout leur assaisonnement ; couvrez les foyes avec un peu de bonne farce faite de blanc de volaille, tétine de veau assaisonnée de bon goût ; panez avec de la mie de pain ; mettez cuire dans un four doux, ou dessous un couvercle de tourtiere ;

ayez soin qu'ils ne prennent point trop de couleur; ensuite vous égouttez la graisse qui est dans le fond des caisses, & y mettez un peu de sauce au Pontife, ou quelqu'autre bonne sauce qui soit peu liée.

Foyes gras à l'Espagnole.

Entre-
mets. Après avoir ôté l'amer des foyes, vous les mettez sans les faire dégorger, mariner avec un peu d'huile, sel, gros poivre, truffes, persil, ciboules, champignons, un peu de basilic; un quart-d'heure avant que de servir vous les passez sur un fourneau vif, quand ils ont pris couleur, ils sont cuits: Vous les dressez dans le plat que vous devez servir après en avoir égouté la graisse; mettez-y un peu de sauce à l'Espagnole; faites bouillir sur un petit fourneau jusqu'à ce que les foyes s'attachent au plat, & vous servirez le restant de la sauce sur les foyes.

Foyes gras à la Duchesse.

Entre-
mets. Coupez des truffes en tranches fort minces, des foyes gras de la même façon, & des champignons; arrangez-les dans le plat que vous devez servir, entremêlez l'un avec l'autre; assaisonnez de sel, gros poi-

vre; mouillez avec un demi-verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis; faites migeoter sur le feu jusqu'à ce qu'il ne reste plus de sauce. Servez dessus une bonne sauce comme celle au Pontife, à l'Italianne, à l'Espagnole ou autre.

Coquilles de Foyes gras en Surtout.

Suivant ce que vous voulez faire ^{Entre} de coquilles, vous prenez des foyes ^{mets.} gras que vous coupez en gros dez, & des truffes, champignons que vous coupez de la même façon; mettez-les dans une casserole avec deux pains de beurre, persil, ciboules, échalottes hachées, sel, gros poivre; passez-les sur le feu, fincez & mouillez avec un verre de vin de Champagne, deux ou trois cuillerées de coulis; faites cuire & réduire à courte sauce; mettez votre ragoût dans les coquilles; après que vous l'avez laissé refroidir, mettez par-dessus une petite farce que vous avez faite avec du blanc de volaille cuite à la broche, mie de pain passée avec de la crème, tétine de veau; assaisonnez de bon goût, & liez de quelques jaunes d'œufs; panez avec de la mie de pain; arrosez légèrement la mie de pain avec un

338. LES SOUPERS
peu de beurre ; faites prendre couleur au four ou dessous un couvercle de tourtiere.

Entre-
mets.

Foyes gras en Ragoût.

Faites-les dégorgier & blanchir un instant ; mettez - les dans une casserole avec un pain de beurre , un bouquet de persil , ciboules , une demi-gousse d'ail , deux cloux de girofle , deux ou trois feuilles de basilic ; passez-les sur le feu ; singez légèrement & mouillez avec un peu de jus de veau , du bouillon , deux cuillerées de coulis ; laissez cuire & dégraissez souvent le ragoût. Vous pouvez y ajouter la garniture que vous voulez , comme crêtes cuites dans un blanc , petits œufs , truffes que vous passez avec les foyes , le ragoût étant cuit & assaisonné de bon goût , vous y pressez un jus de citron en servant.

Entre-
mets.

Foyes gras aux Fines-Herbes.

Les foyes étant dégorgés à l'eau tiède , & blanchis un instant ; mettez - les mariner avec un pain de beurre , deux cuillerées d'huile , sel , gros poivre , persil , ciboules , échalottes , truffes , trois feuilles de basilic , le tout haché très-fin , mettez - les cuire avec toute leur mar-

nade entre deux plats sur un peu de cendres chaudes qu'ils ne fassent que migeoter ; la cuisson faite, vous égouttez la graisse, & les servez avec les fines herbes, un peu de jus de veau & un jus de citron.

Foyes gras au Four.

Otez l'amer aux foyes gras, & ne les faites point dégorger ; assaisonnez-les de sel, gros poivre, & les enveloppez chacun de bardes de lard ; mettez-les cuire au four sur une tourtiere, ensuite vous les ôtez des bardes pour les dresser dans le plat que vous devez servir. Servez dessus une sauce faite avec bon coulis, un peu de consommé, un demi-verre de vin de Champagne, sel, gros poivre, & un peu d'échalotte hachée.

Foyes gras à la Mayencz.

Coupez des tranches de jambon fort minces autant que vous avez de foyes gras ; mettez-les dessaler une heure dans de l'eau, après les avoir égoutées, vous les mettez sur une tourtiere, & un foye sur chaque que vous assaisonnez de gros poivre, point de sel, persil en branche, ciboules entières, une feuille de laurier, thim, basilic, une gouffe d'ail,

couvrez de bardes de lard ; faites-fuer sur de la cendre chaude, & un peu de feu sur le couvercle jusqu'à ce que le jambon & les foyes soient cuits ; ensuite vous dressez le jambon & les foyes dessus dans le plat que vous devez servir ; mettez un peu de coulis, deux cuillerées de consommé, & un filet de vinaigre dans la tourtiere, pour détacher ce qui tient après en faisant bouillir un moment ; passez la sauce au tamis pour la servir sur les foyes.

Foyes gras à la de Nevers.

Entrec- Ayez de beaux foyes gras après
mets avoir ôté l'amer, vous les lardez en travers avec des lardons de truffes, assaisonnez légèrement ; faites-les cuire dans une poële bien nourrie de tranche de veau & jambon ; vous les servirez avec le fond de la sauce, où vous mettrez un peu de blond de veau & un petit jus de citron.

DE LA VENAISON OU VIANDE NOIR.

L'on comprend sous le nom de venaison, ou viande noire, le sanglier, le marcaffin, le cerf, la biche,
le

le chevreuil , le daim & le faon.

DU SANGLIER OU COCHON SAUVAGE.

La laye est un peu plus estimée que le sanglier , parce qu'elle est plus délicate ; l'une & l'autre sont meilleurs quand il vont de compagnie , ou qu'ils vont au grain : il faut que la chair soit mortifiée. Le plus estimé du sanglier , c'est la hure , elle se sert pour gros entremets froid , en la faisant cuire à la braise ou en balon , le quartier de devant se cuit à la broche après l'avoir piqué de lard , & on le sert avec une sauce piquante, les filets se servent aussi cuits à la broche piqués de lard , & une sauce piquante. L'on fait cuire le cuisseau en bœuf à la mode , ou en daube ; en général l'on peut faire du petit salé avec toute la chair du sanglier de la même façon que le cochon.

Sanglier à la daube.

Prenez un cuisseau de sanglier que vous lardez partout avec du gros ^{Gros} lard ; assaisonnez de sel , fines épices, ^{Entre} ail, échalottes, persil, ciboules, thim, ^{mets.} laurier, basilic, le tout haché très-fin ; mettez-le dans une marmite juste à sa grandeur avec quelques bardes de lard , tranches d'oignons , zestes de ^{froid.}

Tom. II.

Q

carottes , panais , un gros bouquet de persil , ciboules , deux gouffes d'ail , quatre cloux de girofle , deux feuilles de laurier , thim , basilic , quelques épluchures de viande si vous en avez , sel , gros poivre ; faites suer une demi-heure à petit feu , & mouilléz avec un poisson d'eau - de - vie , une chopine de vin blanc , du bouillon ; faites suer à petit feu six ou sept heures ; ensuite vous laissez refroidir dans sa cuisson & le servez avec sa sauce qui doit être courte & de haut goût.

Hure de Sanglier à la braise.

Gros
Entre-
mets.
froid.

Faites bruler la hure à un feu clair, le plus gros étant ôté, vous la mettez sur un fourneau vif, pour bruler le reste, & la ratifféz avec le couteau jusqu'à ce qu'elle soit bien nette; ensuite vous la défossez à moitié en ôtant le museau, & les deux mâchoires, de façon que la peau ne soit pas endommagée, & qu'elle reste attachée sur la tête; lardez-la en dedans avec du gros lard; assaisonnez de sel, fines épices mêlées, thim, laurier, basilic en poudre, persil, ciboules, une gouffe d'ail, quatre échalottes, champignons, le tout haché

très-fin ; enveloppez la hure d'une grosse serviette blanche, & la ficellez ; mettez-la dans une marmite juste à sa grandeur avec oignons, carottes, panais, un citron coupé en tranches avec sa peau, trois pintes de vin rouge, deux pintes d'eau, un gros bouquet de persil, ciboules, deux gouffes dail, six cloux de girofle, thim, basilic, trois feuilles de laurier, sel, poivre, une racine de persil ; faites-cuire au moins six heures, & réduire la braise à moitié. Laissez refroidir la hure dans sa braise, & la servez sur une serviette.

Sanglier à la Poivrade.

Prenez un filet de sanglier ou un quartier de veau si vous voulez faire une grosse entrée ; lardez-en la chair avec des gros lardons ; assaisonnez de sel fin, fines épices mêlées, une pointe d'ail, thim, laurier, basilic en poudre ; faites-le cuire à la broche en l'arrosant souvent, & vous le servirez avec une sauce, piquante comme celle à la Nivernoise, page 123. *Tome I.* celle à la Poivrade, page 143. *Tome I.* sauce piquante, page 147. *Tome I.* sauce d'acide, page 152. *Tome I.*

Entrée

Sanglier en petit Salé.

Prenez du sanglier ce que vous jugez à propos de garder ; coupez-le par morceaux de façon qu'il soit propre à faire des entrées ou des hors-d'œuvres, sur douze livres vous mettez une livre de sel ; frotez-en partout la chair & les os , & les mettez à mesure dans un pot de grez ou un autre vaisseau bien propre , en les serrant les uns contre les autres pour qu'il ne reste point de vuide , de crainte qu'il ne prenne l'évent , vous pouvez mettre quelques feuilles de laurier entre ; bouchez bien le vaisseau , & le ficellez pour le conserver dans un endroit frais. Il est bon à manger cinq ou six jour après ; si vous voulez le garder long-tems , vous y mettez un peu plus de sel ; lorsque vous voulez vous en servir , s'il a pris trop de sel , vous le ferez dessaler dans de l'eau tiède , autant que vous jugerez à propos , & le faites cuire avec de l'eau , racines , oignons , bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail , deux cloux de girofle , point de sel , vous le servirez avec la sauce que vous jugerez à propos , ou un coulis de pois ou de lentilles.

Sanglier en Haricot.

Coupez proprement de la poitrine Entrée
de sanglier, & la mettez cuire avec
un demi-septier de vin blanc, du
bouillon, un bouquet de persil, ci-
boules, une gouffe d'ail, trois cloux
de girofle, thim, laurier, basilic, un
filet de vinaigre, sel, poivre; cou-
pez des navets en amandes, ou autre
façon; faites-les blanchir & cuire
avec du jus de veau, un bouquet de
fines herbes, du bouillon, sel, gros
poivre, la cuisson faite & réduite à
courte sauce, mettez-y quelques cuil-
lerées de bon coulis; faites bouillir
quelques bouillons. Servez ce ragoût
de navets sur les morceaux de san-
glier.

Sanglier à la Mode.

Prenez du cuisseau ce que vous ju-
gez à propos, & le lardez par-tout Entre-
mets.
froid.
avec du gros lard; assaisonnez de
sel fin, fines épices mêlées, persil,
ciboules, ail, échalottes, thim, lau-
rier, basilic, le tout haché très-fin;
mettez le dans une terrine juste à sa
grandeur avec quelques bardes de
lard, tranches d'oignons, carottes,
panais, un bouquet de persil, cibou-
les, ail, échalottes, thim, laurier,

basilic , sel , gros poivre ; mouillez avec un poisson d'eau-de-vie ; couvrez de quelques bardes , & que la terrine soit bien bouchée ; faites - le cuire à très-petit feu pendant six ou sept heures ; laissez - le refroidir dans sa cuisson , & le servez avec sa sauce qui doit être courte , & un peu de haut goût.

Boudin de Sanglier.

Hachez de l'oignon suivant la quantité que vous voulez faire de boudin ; Horr. d'œuvre mettez-le dans une casserole avec un peu de beurre , & le passez sur le feu jusqu'à ce qu'il soit bien cuit ; ensuite vous y mettrez de la panne coupée en dez , du sang de sanglier , & un quart de bonne crème de ce que vous aurez mis de sang délayé avec quelques jaunes d'œufs crus ; assaisonnez de sel fin , fines épices mêlées ; remuez bien le tout ensemble , & l'entonnez dans des boyaux de la grosseur & longueur que vous voulez faire les boudins ; ficelez les deux bouts & les mettez dans de l'eau bouillante pour les faire cuire ; vous connoîtrez que les boudins sont cuits en les piquant , si c'est de la graisse qui en sort à la place du sang ;

retirez - les en douceur avec une écumoire. Quand ils sont froids & bien égoutés : vous les faites griller après avoir coupé légèrement le boyau en plusieurs endroits pour qu'il ne creve pas. Servez chaudement.

Saucissons de Sanglier.

Prenez six livres de chair de sanglier avec trois livres de panne ; ha- Entre-
mets.
froid. chez - les ensemble en gros , & l'assaisonnez avec six onces de sel , demi-once de gros poivre , demi-once de girofle ; écrasez demi-once de macis en poudre , un demi-septier de vin muscat ; mêlez le tout ensemble , & le laissez mariner dans une terrine bien couverte , du jour au lendemain. Si vous voulez que les saucissons soient bien rouges , vous y mettez une demi-once de salpêtre pilé avec l'assaisonnement ; ensuite vous prenez deux oreilles de porc , que vous coupez en filets minces , & les mêlez avec la chair de sanglier ; entonnez le tout dans des boyaux & les ficelez chacun par les deux bouts , & les mettez égouter pendant vingt-quatre heures ; ensuite vous les mettez fumer à la cheminée jusqu'à ce qu'ils soient bien secs. Vous les ferez

cuire quand vous le jugerez à propos dans une braise légère faites avec du bouillon ou de l'eau, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, quelques tranches d'oignons, carottes, panais, quand ils seront bien égoutés, & froids, vous les servez sur une serviette.

MARCASSIN.

Rôt. Le marcassin, quand il est petit, se sert entier à la broche, bien piqué, sur-tout le dessus, & laissez lui la tête dans son naturel, sans ôter la peau: vous mettez une poivrade dans une sauciere.

DU CERF, BICHE, DAIM,
CHEVREUIL ET FAON.

Le chevreuil qui va dans les montagnes, est plus estimé que celui qui reste dans les pays aquatiques, la chair du daim n'est point si estimée, celle de sa femelle est bonne quand elle est de l'année. Le cerf & la biche ne sont bons que quand ils sont jeunes: mais il ne faut point s'en servir quand la biche est en chaleur, & le cerf en rut, parce que l'odeur en est forte &

désagréable. Le chevreuil, le daim, le faon, le cerf, la biche, se préparent de la même façon que le sanglier.

DU GIBIER EN GENERAL.

Sous le nom de gibier nous y comprenons, les ramiers & ramereaux, les canards sauvages, ou oiseaux de riviere, les phaisans & phaisandeaux, les perdreaux gris, & les perdreaux rouges, les farcelles, les allebrans, les merles, les grives, les bécasses, bécassines, & bécaux, les guignards, les cailles & cailleteaux, les gelinottes, les ortolans, les rouges-gorges, les pluviers, les alouettes ou mauviettes, les vaneaux, les rouges. *Du gibiers à poil*, les lièvres & levreaux, les lapins & lapreaux.

Lapreaux en Cailles.

Ayez des lapreaux un peu forts & tendres; coupez - les par tronçons; Entrée
ôtez les gros os, & les faites mariner avec persil, ciboules, pointe d'ail, échalottes, champignons, le tout haché, sel, gros poivre, de l'huile; ensuite vous les embrochez à un hachet après avoir envelopé chaque morceau d'une feuille de vigne, &

une barde de lard, en y faisant tenir la marinade. Faites cuire à la broche; la cuisson presque finie; panez-les, & faites prendre couleur. Servez dessous une sauce telle que vous jugerez à propos; étant marinés de cette façon, vous pouvez encore envelopper chaque morceau avec de la crépine que vous panez, & faites cuire au four, ou dessous un couvercle de tourtiere, & les servez de la même façon avec une sauce.

Lapreaux au Pontife.

Entrée Prenez deux forts lapreaux qui soient tendres; levez-en tous les filets le plus large que vous pourrez, & les émincez; mettez-les mariner avec sel, gros poivre, huile, persil, ciboules, pointe d'ail, échalottes, truffes, le tout haché très-fin, & les embrochez dans des hatelets, avec tout leur assaisonnement; enveloppez de bardes de lard & de papier; faites cuire une demi-heure à la broche; ensuite vous les mettez dans une sauce au Pontife, finie de bon goût; faites-les chauffer sans bouillir. Vous trouverez la façon de faire la sauce, page 148. *Tome I.*

Lapreaux à l'Italienne.

Coupez vos lapreaux par membres, & les faites cuire entre des bardes de lard, deux tranches de citron, un bouquet de fines herbes, sel, gros poivre. Servez - les avec une sauce à l'Italienne; vous trouverez la façon de la faire, page 124. *Tome I.*

Entrée

Lapreaux à l'Escalope.

Levez les filets de deux forts lapreaux, & les émincez; foncez une casserole d'une tranche de jambon, & plusieurs tranches de veau; arrosez par dessus avec un peu d'huile, & y mettez une couche de filets de lapreaux que vous assaisonnerez après avec sel, gros poivre, persil, ciboules, échalottes, champignons, le tout haché; & arrosez avec un peu d'huile: Continuez de cette façon à mettre plusieurs couches des filets, & à la fin vous les couvrirez de bardes de lard; faites suer sur un petit feu, & un quart-d'heure après, vous y mettez un verre de vin de Champagne; rachevez la cuisson; ensuite vous retirez les filets, les égouttez de leur graisse, & les détachez pour qu'il ne se tiennent pas ensemble; mettez-les à mesure dans une autre casserole;

Entrée

mettez du coulis dans le fond de la fauce ; faites bouillir quelques bouillons pour dégraisser ; passez-la au tamis, & la mettez sur les filets ; faites chauffer en servant un jus de citron.

Lapreaux en Galantine.

Entrée

Désoffez à forfait deux lapreaux sans couper la peau, & les étendez sur une table pour mettre dessus de l'épaisseur d'un petit écu, une farce faite avec volaille cuite à la broche, mie de pain passée avec de la crème, rétine de veau, fines herbes ; assaisonnez de sel, poivre, & liez de jaunes d'œufs ; arrangez dessus la farce toutes fortes de filets coupés en lardons, comme jambon, truffes, pistaches, jaunes d'œufs durs, lard ; de façon que deux couleurs ne se trouvent pas l'une contre l'autre ; couvrez le tout avec un peu de farce, comme dessous ; roulez les lapreaux, & les enveloppez de bardes de lard, & d'un morceau d'étamine que vous ficellez bien pour les tenir en état, & les mettez cuire avec bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes, sel, poivre ; ensuite, vous les développez & les essuyez de leur graisse en douceur pour ne les

point rompre, & les servez avec une bonne sauce à l'Espagnole, ou celle que vous voudrez: vous pouvez encore les laisser refroidir dans leur braise, après vous les coupez par tranches épaisses, & les dressez dans le plat que vous devez servir; faites-les chauffer au bain-Marie avec un peu de bouillon; quand vous êtes prêt à servir, vous égouttez le bouillon, & les arrosez avec la sauce. Ces mêmes lapreaux se peuvent servir froids sans sauce pour un plat d'entremets.

Lapreaux aux pois.

Coupez par membres un lapreau ^{Entrée} & le mettez dans une casserole, avec deux pains de beurre, une tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboules, un litron de petits pois, quelques gros champignons entiers; passez le tout sur le feu, & y mettez une pincée de farine; mouillez avec du jus de veau; laissez-cuire & réduire à courte sauce; ôtez le jambon, le bouquet, & les champignons; ajoutez-y deux cuillerées de coulis; faites bouillir deux ou trois bouillons que le ragoût soit bien lié; assaisonnez d'un peu de sel en servant.

Entrée Faites-cuire un lapreau coupé par membres entre des bardes de lard & du bouillon ; faites un ragoût de ris de veau, truffes, champignons, quand il est presque cuit, vous y mettez le lapreau ; rachevez de faire cuire, que le ragoût soit fini de bon goût, à courte sauce & bien lié ; mettez-le refroidir ; faites un gaudiveau avec graisse de bœuf, ruelle de veau ; hachez les ensemble, & y mettez persil, ciboules, échalottes hachées, sel, gros poivre, & liez de trois ou quatre œufs entiers ; foncez une poupetonniere de la grandeur du fond du plat que vous voulez servir avec des bardes de lard ; mettez - y dessus les trois quarts de votre gaudiveau ; faites un trou dans le milieu pour y mettre le ragoût ; couvrez-le avec le restant de la farce, & par-dessus des bardes de lard ; faites-cuire au four ; ensuite vous le renversez en douceur en prenant garde de le rompre, essuyez-le de sa graisse ; faites un trou au-dessus dans le milieu pour y faire entrer une bonne sauce presque point liée.

Roulades de Lapreaux.

Entrée

Désoffez à forfait deux lapreaux ; prenez les foyes ; ôtez - en l'amer , pour les hacher , & en faire une farce avec mie de pain passée à la crème , volaille cuite à la broche , tétine de veau ; assaisonnez de sel , gros poivre , persil , ciboules , échalottes ; liez de quatre jaunes d'œufs ; mettez cette farce sur les lapreaux ; unissez avec un couteau trempé dans de l'œuf battu ; roulez-les , & les enveloppez avec bardes de lard & un morceau d'étamine que vous ficalez ; faites les cuire dans une braise , & les servez avec une sauce aux lapreaux que vous faites en mettant les débris des lapreaux dans une casserole avec un bouquet de persil , ciboules , une demi-gousse d'ail , deux cloux de girofle , une tranche de jambon , un pain de beurre , quelques champignons ; passez-les sur le feu ; fincez & mouillez avec un verre de vin de Champagne , autant de bouillon , deux cuillerées de coulis , sel , poivre ; faites cuire une bonne heure ; dégraissez. Etant réduite au point d'une sauce , vous la passez au tamis pour la servir sur les lapreaux , après

356 LES SOUPERS
que vous les aurez effuyés de leur
graisse.

Lapreaux en Papillottes.

Hors-
d'œuvre

Ayez un lapreau bien tendre ; coupez - le par membres , & le mettez mariner avec de l'huile , sel , gros poivre , persil , ciboules , échalottes , une pointe d'ail , champignons , le tout haché , un peu de basilic en poudre ; mettez chaque morceau dans du papier blanc entre deux petites bardes de lard , & une partie de la marinade ; pliez comme une papillotte , & les faites griller à petit feu , en mettant une feuille de papier huilée dessous. Servez avec leur papier.

Lapreaux marinés.

Entrée
ou Hors
d'œuvre

Faites une marinade avec un morceau de beurre manié de farine , de l'eau , un quart de vinaigre , sel , poivre , persil , ciboules ; douze feuilles d'estragon , une écorce de citron , ail , échalottes , thim , laurier , basilic , oignons en tranches ; zestes de carottes & panais ; faites tiédir la marinade sur le feu en la remuant toujours en l'ôtant du feu , vous y mettez un lapreau tendre coupé par membres , &

le laissez mariner six ou sept heures ; égouttez - le & l'effuyez avec un linge ; trempez chaque morceau dans un blanc d'œuf fouetté & le farinez pour le faire frire dans une friture moyennement chaude , & le servez avec du persil frit.

Lapreau en fricassée.

Entiée

Coupez par membres un gros lapreau ou deux petits ; mettez-les dans une casserole avec une tranche de jambon , des champignons , un morceau de bon beurre , un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail , deux cloux de girofle , deux ou trois feuilles de basilic , un peu de thim , & une demi-feuille de laurier ; passez-le sur le feu & le singez ; mouillez avec un demi-septier de vin blanc , un peu de bouillon & du jus de veau ; faites cuire & réduire à courte sauce ; assaisonnez de sel , gros poivre ; ôtez le jambon & le bouquet ; mettez-y deux cuillerées de coulis , en servant un jus de citron. Si vous le voulez mettre au blanc , il faut faire dégorger les lapreaux dans de l'eau tiède jusqu'à ce qu'ils soient blancs ; ensuite vous les faites cuire de la même façon en ne mettant point de jus ni de coulis , en finissant , vous

y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème.

Filets de Lapreaux au Gratin.

Entrée Ayez des lapreaux cuits à la broche & froids, coupez-les en filets émincés, prenez les carcasses que vous mettez dans une casserole avec une tranche de jambon, un verre de vin de Champagne, autant de bouillon, deux ou trois cuillerées de coulis, sel, gros poivre, persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux échalottes, quelques feuilles d'estragon; faites bouillir une heure & réduire au point d'une sauce; passez au tamis; faites un gratin dans le fond du plat que vous devez servir avec mie de pain, lard rapé, un peu de beurre, trois jaunes d'œufs, sel, gros poivre, persil, ciboules; faites attacher sur un petit feu; égoutez-en la graisse, faites chauffer les filets dans la sauce sans bouillir & les servez dessus le gratin.

Cuisses de lapreaux à la Dauphine.

Entrée Prenez deux forts lapreaux, levez-en les cuisses & les désossez, ne laissez que l'os du bout, élargissez-les dedans des cuisses le plus que vous

pouvez sans les déchirer ; levez les filets du restant des lapreaux pour les émincer , & les mêlez avec du lard rapé ; persil , ciboules , champignons , truffes , le tout haché , sel , gros poivre ; mettez tous les filets dans les cuisses ; cousez pour que rien ne sorte & qu'elles paroissent dans leur naturel ; faites - les cuire avec tranches de veau , une tranche de jambon , les débris des lapreaux , bardes de lard , un bouquet de fines herbes ; faites-fuer un quart-d'heure , & mouillez avec un verre de vin de Champagne , autant de bouillon : la cuisson faite ; passez le fond de la sauce au tamis après l'avoir dégraissée : mettez-y du coulis , & faites réduire au point d'une sauce. Servez dessus les cuisses.

Filets de Lapreaux en Surprise.

Levez les filets d'un fort lapreau ou de deux petits ; émincez-les , & les faites mariner avec lard rapé , persil , ciboules , échalottes , champignons , le tout haché , sel , gros poivre ; étant bien mêlé ensemble ; coupez cinq ou six tranches de ruelle de veau comme si vous vouliez faire des

Entrée

paupiettes ; battez les pour les rendre minces sans les déchirer ; remplissez chacune de ces tranches de veau des filets de lapreaux, & leur donnez la forme d'une petite brioche ; cousez-les par-dessous, piquez tout le dessus avec du menu lard, & les faites cuire avec un verre de vin blanc, les flanchets de lapreaux, du bouillon, un bouquet de fines herbes ; une tranche de jambon ; la cuisson faite, passez le fond de la sauce, & la dégraissez ; mettez-y un peu de coulis & la faites réduire au point d'une sauce : ayez une glace de veau pour glacer tout ce qui est piqué ; ôtez les ficelles auparavant. Servez la sauce après y avoir pressé un jus de citron.

*Lapreaux en ragoût de plusieurs
façons.*

Entrée

Coupez par morceaux un ou deux lapreaux ; faites-les cuire entre des bardes de lard, un verre de vin blanc un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, un peu de bouillon ; la cuisson faite : vous les servez avec un ragoût de truffes, de moufferons, morilles, champignons, celui que vous voulez.

Lapreaux à la broche, aux fines herbes.

Ayez deux petits lapreaux d'un bon fumé; hachez les foyes pour les mêler avec truffes, champignons, échalottes, une pointe d'ail, persil, ciboules, lard rapé, sel, gros poivre, mettez-les dans un plat avec tout l'assaisonnement & les faites refaire; ensuite vous les embrochez en mettant la moitié des fines herbes dans le corps & le reste par-dessus pour que la chair en prenne goût; enveloppez avec des bardes de lard & du papier, & les faites cuire; ôtez le papier & les bardes; ramassez avec le couteau toutes les fines herbes qui tiennent après, & les mettez dans une bonne sauce pour la servir sur les lapreaux.

Entrée

Lapreaux à la Provençale.

Prenez un fort lapreau, levez les cuisses & les épaules, laissez le reste dans sa longueur; lardez le tout avec du gros lard, & le mettez dans une casserole foncée de tranches de veau, une tranche de jambon; couvrez de bardes de lard, un bouquet de trois gouffes d'ail, deux échalottes, un peu de basilic, deux cloux de girofle, sel, gros poivre, deux cuillerées d'huile; faites suer un quart.

Entrée

d'heure, & mouillez avec un verre de vin de Champagne, autant de bouillon; rachevez la cuisson; passez le fond de la sauce & la dégraissez; mettez-y un peu de coulis; faites réduire au point d'une sauce: pressez-y un jus de citron, en servant sur le lapreau.

Lapreaux en Timbale.

Entrée

Coupez un lapreau par membres; & le mettez dans une casserole avec un ris de veau blanchi, des champignons, truffes, deux pains de beurre; un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic; passez le tout sur le feu, & le singez; mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, deux cuillerées de coulis; faites-cuire & réduire à courte sauce; dégraissez & assaisonnez de sel, gros poivre: Mettez-le refroidir; faites une pâte avec de la farine, deux jaunes d'œufs, deux cuillerées d'huile, du sain-doux, un peu de beurre, de l'eau, & du sel; paitrissez-la ferme; laissez-la reposer deux heures, & la battez avec le rouleau de l'épaisseur d'un petit écu; mettez-la dans une casserole; dressez le ragoût dessus & la couvrez

comme une tourte en pinçant tout au tour ; faites cuire au four ; ensuite vous la dressez sur le plat que vous devez servir ; faites un petit trou dans le milieu pour y faire entrer une sauce au fumet : Vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces , page 134. *Tome I.*

Lapreaux en Grenadins.

Entrée

Ayez deux lapreaux forts, désossez-les à forfait , & les coupez chacun en trois , applatissez-les avec le couperet sans les déchirer ; mettez dans chaque morceau un peu de ris de veau ; truffes , champignons ; coupez en dez & mêlez avec persil , ciboules , échalottes hachées , sel , gros poivre , lard rapé , & liez de deux jaunes d'œufs ; cousez les morceaux de lapreaux en les arrondissant ; piquez tout le dessus avec du menu lard , & les faites cuire avec leur désossement , du bouillon , un bouquet de persil , ciboules , une demi - gouffe d'ail , un peu de basilic , deux cloux de girofle , une tranche de jambon ; la cuisson faite , retirez-les pour les glacer avec une glace de veau que vous aurez faite à part , pour la sauce vous mettez quelques cuillerées de coulis dans la

364 LES SOUPERS
cuiffon des lapreaux ; faites réduire
au point d'une fauce ; passez-la au ta-
mis, qu'elle soit assaisonnée de bon
goût ; pressez - y un jus de citron en
servant deffous les grenadins.

Lapreaux en Pagotte.

Entrée Ayez deux petits lapreaux d'un
bon fumé ; faites entrer les pates de
devant dans le corps ; farcissez - les
dans le corps avec leurs foyes , lard
rapé ; moëlle de bœuf , sel , gros poi-
vre , persil , ciboules , échalottes , un
peu d'estragon , deux jaunes d'œufs ,
couvrez - les sur-tout le corps que l'on
ne voye que la tête avec des filets
de mie de pain & de jambon , que
vous ficelez & les mettez cuire à pe-
tit feu à la broche enveloppés de bar-
des de lard , & de papier , quand ils
feront presque cuits , ôtez le lard &
le papier pour faire colorer le pain ;
dressez les lapreaux sur le plat que
vous devez servir ; mettez-sur la tête
de chaque lapreau une grande crê-
te de coq , qui soit cuite , & la faites
tenir avec du jaune d'œuf & une
mie de pain frite coupée exprès pour
la faire entrer dans la crête pour
ui donner du pied ; pressez un jus
de

de bigarades dessus les lapreaux, & un peu de jus de veau dessous: il faut que les filets de pains & de jambon soient si bien arrangés dessus les lapreaux que l'on n'en voye que la tête.

Lapreaux en Matelottes.

Faites un roux avec un peu de beurre, & de la farine; mettez-y un lapreau coupé par morceaux; faites-le refaire dans le roux, & mouillez avec une chopine de vin de Bourgogne, deux verres de bouillon, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, une douzaine de petits oignons blanchis; assaisonnez de sel, gros poivre, faites bouillir, à la moitié de la cuisson, vous y mettrez le poisson que vous voudrez comme anguilles, carpes, brochets, lottes, ou autres, d'une seule sorte, ou plusieurs. Si vous le jugez à propos; rachevez la cuisson, & réduire à courte sauce; ensuite vous y mettez un anchois haché, & capres fines entieres, en servant, garnissez votre matelotte de croutons de pains frits.

Entrée

Filets de Lapreaux mêlés.

Prenez des lapreaux cuits à la bro-

Entrée

che, & froids, de ceux que l'on a desservis de la table, si vous voulez, levez-en tous les filets que vous émincez, & les mettez dans un ragoût de filets de poisson, ou un ragoût de concombres émincées, ou telle bonne saucè que vous jugerez à propos.

Filets de Lapreaux au jambon.

Hors-
d'œuvre
ou En-
trée.

Habillez un fort lapreau; levez-en toute la chair pour la couper en filets; émincez une demi livre de jambon nouveau, s'il est vieux, vous le ferez un peu deffaller dans de l'eau, après l'avoir égouté, vous le mettez dans une casserole avec les filets de lapreaux & deux pains de beurre, passez-les sur un petit feu, jusqu'à ce qu'ils soient cuits; ensuite vous les égoutez pour les dresser dans le plat que vous devez servir; mettez dans la même casserole, deux cuillerées de coulis, un grand filet de vinaigre, un demi-verre d'eau, cinq ou six échalottes hachées, du gros poivre; faites bouillir pour dégraisser & détacher ce qui tient à la casserole; arrosez les filets avec cette saucè.

Lapreaux en Hachis.

Entrée

Prenez un lapreau cuit à la broche que l'on aura desservi de la ta-

ble, levez en toute la chair; ôtez en les peaux & les nerfs, pour la hacher avec autant de mouton cuit à la broche; coupez le flanchet & les os du débris du lapreau que vous mettez dans une casserole pour le faire bouillir pendant une heure avec du bouillon, trois ou quatre cuillerées de coulis, une tranche de jambon, un oignon en tranches, une carotte & un panais en zestes, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, un demi-verre de vin de Bourgogne, & assaisonné de sel, poivre. Étant réduit au point d'une sauce, passez-la au tamis, & y mettez la viande hachée dedans, faites chauffer sans bouillir; servez autour des croutons de pain frit, & des œufs pochez sur le hachis si vous voulez.

Lapreau en Racourci.

Ayez un fort lapreau & le désossez dans le milieu du rable de la longueur de deux doigts pour y faire un trou à passer la tête, & les épaules du lapreau, ce que vous faites en lui faisant passer la tête & les épaules au travers en les tournant comme si vous vouliez lui faire faire la culbute,

Entrée

par ce moyen la tête se trouve au-
près des cuisses, & il fera si racourci
qu'il aura la figure d'une tortue; fi-
celez-le fort pour qu'il se tienne
dans le même état; mettez-le cuire
avec du bouillon, un verre de vin
blanc, un bouquet de persil, cibou-
les, une gouffe d'ail, deux cloux de
girofle, thim, laurier, basilic, sel,
gros poivre, tranches d'oignons, &
zestes de racines; la cuisson faite;
servez-le avec la sauce ou le ragoût
que vous jugerez à propos.

Filets de Lapreaux grillés.

Entrée

Levez le plus gros que vous pour-
rez les filets de deux fort lapreaux;
lardez les en traverts avec des moyens
lardons moitié jambon, & moitié lard,
mettez-les cuire aux trois quarts en-
tre des bar des de lard & du bouillon,
un verre de vin blanc; ensuite vous
les égouttez & mettez refroidir; fai-
tes-les mariner avec le gras de leur
cuisson, champignons, basilic, per-
sil, ciboules, échalottes, le tout ha-
ché; faites tenir la marinade après
pour les paner de mie de pain, & les
faire griller d'une belle couleur dorée;
passez une partie de la sauce de leur
cuisson, étant bien dégraissée: vous

y pressez un jus de citron, du gros poivre. Servez dessous les filets.

Lapreaux à la Servante.

Prenez des lapreaux cuits à la broche de ceux que l'on a desservis de la table ; coupez - les proprement par morceaux , & les mettez dans une casserole , avec un bon verre de bouillon , une cuillerée de verjus , quelques gouttes d'huile , persil , ciboules hachées , sel , gros poivre ; faites bouillir quelques bouillons. Servez garni de croutons de pain coupés proprement , ou de mie de pain passée au beurre.

Hors-
d'œuvre

Filets de Lapreaux à la Saint Cloud.

Levez en entier & le plus gros que vous pourrez les filets de plusieurs lapreaux ; mettez-les mariner pendant une heure avec de l'huile , sel , gros poivre , persil , ciboules , champignons , truffes , échalottes , basilic , le tout haché très - fin ; enveloppez tous les filets dans des bardes de lard ou une crépine avec leur marinade ; mettez - les cuire dans un four doux ou dans une tourtiere entre deux feux ; ôtez les bardes & les servez à sec en pressant dessus un grand jus de citron.

Hors-
d'œuvre

Lapreaux en crépine.

Entrée. Ayez deux petits lapreaux tendres, que vous coupez par tronçons & en ôtez les plus gros os ; pilez - en les foyes pour les mêler avec persil , ciboules , truffes , champignons , échalottes , le tout haché , basilic en poudre , sel , gros poivre , lard rapé , un peu d'huile , & les tronçons de lapreaux enveloppez - les chacun avec de la crépine , en façon de paupiette ; panez le dessus avec de la mie de pain ; faites-cuire à petit feu dessous un couvercle de tourtiere. Servez dessous une sauce petite Italienne : vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces, *Tome I.*

Hors-
d'œuvre
ou Entrée

Filets de Lapreaux en profitrole.

Ayez deux forts lapreaux que vous désossez à forfait sans couper la peau, levez le plus gros de la chair pour l'émincer, & les mêlez avec lard rapé, persil, ciboules, échalottes, champignons, le tout haché, basilic en poudre, sel, gros poivre, & liez de deux jaunes d'œufs; coupez les lapreaux en plusieurs morceaux en carré de deux pouces; mettez en deux l'un sur l'autre, & les filets de lapreaux entre, après avoir froté en dedans chaque

morceaux avec de l'œuf battu ; ficellez - les pour qu'ils tiennent ensemble & les faites cuire entre des bardes de lard , un bouquet de fines herbes , une tranche de jambon , les ossemens des lapreaux , du bouillon , un verre de vin de Champagne , sel , gros poivre ; la cuisson faite vous passez le fond de la sauce & la dégraissez : mettez - y un peu de coulis pour la lier , & réduire au point d'une sauce ; déficelez les profitoles , & les essuyez de leur graisse avec un linge ; arrosez-les avec la sauce.

Lapreaux au Monarque.

Coupez un lapreau par morceaux ^{Entrés} & le mettez dans une casserole avec des tranches de veau , bon bouillon , un demi-septier de vin de Champagne , une tranche de jambon , un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail , deux cloux de girofle , thim , laurier , basilic ; laissez - cuire le lapreau plus d'a moitié ; ensuite vous y mettez une anguille coupée par tronçons ; & piquez tout le dessus avec du menu lard ; rachevez la cuisson ; retirez les morceaux d'anguilles ; passez le fond de la sauce au tamis de soye après l'avoir dégraisée & la

faite réduire en glace pour en glacer tous les tronçons d'anguilles; dressez les morceaux de lapreaux dans le plat que vous devez servir en mettant un morceau d'anguille entre. Servez dessous une fauce à la Royale: vous trouverez la façon de la faire à l'article des fauces, *Tome. I.*

Lapreaux en Salade.

Salade
ou Hors-
d'œuvre

Prenez les débris des lapreaux que l'on a desservis de la table qui soient cuits à la broche; levez-en les filets que vous coupez proprement, & les arrangez sur le plat que vous devez servir: en faisant quelque dessein comme une croix de chevalier ou une fleur que vous garnissez de filets de jambon cuit, de filets d'anchois dessillés, croutons de pain frits, capres hachées, ou petites capres entières, bétérave, fourniture de salade un peu hachée, petits oignons cuits suivant ce que vous aurez de ces ingrédients. L'assaisonnement de cette salade se fait à la table.

*Cuisses de Lapreaux au vin de
Champagne.*

Entrée Habillez deux forts lapreaux; levez-en les cuisses le plus large que vous pouvez; défossez-les à forfait, ne laissez

qu'un bout de l'os du côté de la patte ; battez-les un peu pour les étendre sans déchirer le dessus ; prenez le reste de la chair des lapreaux que vous coupez en filets , ou en gros dez ; mêlez - la avec lard rapé , persil , ciboules , champignons , échalottes , un peu de basilic , deux jaunes d'œufs cruds , sel , gros poivre ; mettez les filets dans les cuisses , & les couvez pour que rien ne forte ; piquez tout le dessus avec du menu lard , & les faites cuire avec bon bouillon , deux verres de vin de Champagne , une tranche de jambon , un bouquet de persil , ciboules , deux cloux de girofle ; la cuisson faite ; passez le fond de la sauce après l'avoir dégraissée , & la faite réduire en caramel pour en glacer tous le dessus des cuisses ; mettez un peu de consommé & du coulis dans la même casserole ; faites bouillir pour détacher ce qui tient après ; repassez au tamis. Servez dessous les cuisses après y avoir mis un jus de citron , & du gros poivre.

Terrine de lapin à la purée & petit lard.

Coupez un lapin par membres & le mettez dans une petite marmite, Entrée

avec une demi-livre de petit lard, bien entre lardé, coupé en tranches, & tenant à la couëne ; faites-le blanchir un moment & le ficelez ; mouillez avec bon bouillon, un peu de poivre, point de sel, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, en même tems vous faites cuire à part un litron de lentilles ou de pois avec de l'eau, deux oignons, une carotte & panais ; la cuisson faite, vous égouttez le légume, & le pilez pour qu'il passe mieux ; mouillez le avec le fond de la sauce du lapin, & du jus de veau ; passez-le à l'étamine, en purée liée ; mettez - y le lapin faire quelques bouillons, & le servez avec le petit lard dans une terrine.

Lapin au Pere Douillet.

Entrée

Coupez un lapin par morceaux & les lardez tous avec du gros lard assaisonné de sel, gros poivre ; mettez-les dans une petite marmite avec un verre de vin de Champagne, & du bouillon, une tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, deux oignons en tranches, carottes & pa-

nais ; laissez cuire à petit feu , & réduire à courte sauce ; passez le fond de la sauce au tamis , & y mettez un pain de beurre manié d'une pincée de farine , un peu de persil blanchi & haché très - fin ; faites - lier sur le feu. Servez sur le lapin.

Terrine de lapin à la Paysanne.

Ayez un lapin d'un bon fumé que vous coupez en quatre , lardez - le en travers , moitié lard , & moitié jambon ou avec du petit lard coupé en gros lardons ; mettez - le dans une petite marmite avec le foye , une douzaine de petits oignons entiers , deux carottes , & deux panais coupés proprement , un bouquet de persil , ciboules , deux cloux de girofle , thim , laurier , basilic , quelques feuilles d'estragon , sel , gros poivre ; mouillez avec un peu de bouillon , un demi-septier de vin blanc ; faites - cuire à petit feu ; ensuite vous prenez le foye du lapin que vous pilez & le délayez avec le fond de la sauce qui doit être courte ; passez - le dans un tamis clair ; mettez - y gros comme une noix de beurre manié d'un peu de farine , une pincée de persil blanchi haché ; faites - lier sur le feu ; dressez le lapin

Entrée

dans la terrine avec les petits oignons & les racines ; garnissez de quelques croutons de pain frits ; arrosez le tout avec la sauce.

Lapins en Paupiettes.

Entrée Désossez à forfait deux lapins ; étendez-les sur la table pour les couper chacun en trois morceaux d'égale grandeur ; prenez le plus gros de la chair sans déchirer la peau pour la hacher & la mêler avec de la mie de pain passée avec de la crème , persil , ciboules , échalottes , champignons , un peu de basilic , le tout haché très-fin , sel , poivre , une cuillerée d'eau-de-vie ; liez de quatre jaunes d'œufs , & du lard rapé ; mettez cette farce sur les morceaux de lapin ; roulez-en les paupiettes , & les ficellez ; mettez-les cuire entre des bardes de lard , ajoutez-y les ossemens des lapins , un bouquet de fines herbes , une tranche de jambon ; mouillez avec un demi-septier de vin blanc , autant de bouillon ; la cuisson faite ; passez le fond de la sauce au tamis , après l'avoir dégraissée ; mettez-y deux cuillerées de coulis ; faites réduire au point d'une sauce , en servant sur les paupiettes ; pressez-y un jus de citron si la sauce n'a point assez d'acide.

Filets de Lapreaux à la Horly.

Levez entier à crud les files de la-
preaux, & les marinez avec jus de ci-
tron, huile, fines herbes, truffes, le tout
haché, sel, gros poivre; panez les
en faisant tenir après la marinade;
faites griller à petit feu en les arro-
sant avec le restant de la marinade.

Hors-
d'œuvre*Lievre en terrine à la Daube.*

Prenez un vieux lievre, gardez-en
le sang; levez toute la chair en gros
filets, ou le désossez à forfait, & vous
le couperez ensuite en quatre ou cinq
morceaux; lardez-le par-tout avec
des gros lardons que vous affaïsonnez
de sel fin, gros poivre, fines épices,
thim, laurier, basilic en poudre, per-
fil, ciboules, échalottes, une pointe
d'ail, le tout haché; mettez le lié-
vre dans une petite marmitte entre
des bardes de lard, & sur les bar-
des, vous y mettrez les ossemens du
lievre avec le sang, un quarteron de
bon beurre, un verre d'eau de-vie,
bouchez bien la marmitte, & laissez
cuire sur de la cendre chaude ou au
four pendant quatre ou cinq heures,
ensuite vous ôtez les ossemens du lié-
vre, & le dressez dans la terrine que

Entre
mets
froid.

vous devez servir les morceaux de chair ferrés l'un contre l'autre, les bardes de lard par dessus & toute la sauce; laissez refroidir avant que de servir. Cette terrine doit être comme un paté de lièvre.

Lièvre au Sang.

Entrée Mettez à part le sang d'un vieux lièvre; coupez-le par morceaux & le lardez de gros lard; mettez-le dans une casserole avec son foye, deux pains de beurre, des champignons, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux échalottes, trois cloux de girofle, thim, laurier, basilic, une tranche de jambon; passez-le sur le feu, & y mettez une petite pincée de farine; mouillez avec une chopine de vin blanc, un peu de bouillon, à moitié de la cuisson ôtez le foye pour le piler, & le passez au tamis avec le sang du lièvre & de la sauce de sa cuisson; la cuisson faite & qu'il ne reste plus de sauce; assaisonnez de sel, gros poivre; mettez-y le sang du lièvre pour faire lier sur le feu sans bouillir.

Roulades de Lièvre.

*Entre-
mens
froid.*

Dépouillez un gros lièvre, & le désossez à forfait; lardez-le par-tout

avec du gros lard assaisonné de persil, ciboules, échalottes, une pointe d'ail, le tout haché, thim, laurier, basilic en poudre; roulez ensuite le lièvre en façon d'un barry, ficellez-le par-tout afin qu'il se tienne dans la façon que vous l'avez roulé; mettez-le cuire dans un vaisseau juste à sa grandeur avec la moitié d'un jarret de veau, une chopine de vin blanc, autant de bon bouillon, un peu de sel, gros poivre, couvrez-le de bardes de lard; faites-le cuire à petit feu jusqu'à ce qu'il fléchisse sous les doigts; ensuite vous le retirez sur un plat pour le mettre refroidir; passez le bouillon de la cuisson au travers d'un tamis; faites-le réduire sur le feu jusqu'à ce que vous le jugiez assez fort pour être réduit en gelée, pour en être sûr; mettez-en plein une cuillière à bouche sur une assiette que vous mettez sur de l'eau froide: s'il est assez fort, il sera bien-tôt en gelée. Alors vous ôtez la ficelle qui est autour du lièvre, & le mettez sans dessus dessous dans un vaisseau juste à sa grandeur; mettez-y la gelée de sa cuisson & le faites prendre sur de la glace ou dans un

endroit frais , quand vous voudrez le servir , vous tremperez le cul du vaisseau où est le lièvre dans de l'eau chaude seulement pour faire détacher la glace & le renverserez tout de suite sur le plat que vous devez servir.

Filets de levreaux à l'Escalope à la broche.

Entrée Habillez un gros levreau ; levez-en tous les filets après avoir ôté les peaux & les nerfs , vous les émincez & les mettez mariner pendant quatre heures avec un quarteron de petit lard bien entre-lardé , & émincé comme le levreau , des champignons , persil , ciboules , une pointe d'ail , deux échalottes , le tout haché , thim , laurier basilic , de l'huile , sel , gros poivre ; ensuite vous l'embrochez à un hatelet ; entremêlez du petit lard , & toutes les petites herbes de la marinade ; enveloppez de lard & de papier : faites cuire à la broche , & les servirez avec une sauce de cette façon : Mettez le restant de la marinade dans une casserole avec un verre de vin de Champagne , un peu de consommé , deux ou trois cuillerées de coulis , peu de sel , gros poivre ; faites bouillir & réduire au point d'une

fauce ; dégraissez , en servant un jus de citron ; faites chauffer les filets dedans sans bouillir.

Filets de Levreaux à la Provençale.

Levez les filets entiers d'un gros levreau ou de deux petits ; lardez-les par-tout avec des filets d'anchois desalés & du lard ; mettez-les dans une casserole avec un peu d'huile, peu de sel , gros poivre , une demi-gousse d'ail écrasée , sept ou huit échalottes hachées ; passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits ; ensuite vous retirez les filets que vous égouttez & les tenez chaudement ; égouttez l'huile qui est dans la casserole , & y mettez deux cuillerées de consommé , autant de coulis , un grand filet de vinaigre à l'estragon ou autre , la moitié d'un pain de beurre manié de farine ; faites lier sur le feu. Servez dessus les filets , que la sauce ne soit pas trop liée.

Entrée

Gateau de Lièvre.

Hachez toute la chair d'un gros lièvre avec celle d'un lapin , & celle d'un gigot de mouton , deux livres de ruelle de veau ou de porc frais ; ajoutez y trois livres de graisse de bœuf, le tout étant haché , vous le mettez dans

Entre-
mets
froid.

une grande casserole pour l'affaisonner de sel , gros poivre , épices mêlées , persil , ciboules , échalottes hachées , un quarteron de pistaches coupées en trois , chacune , une livre de jambon crud , & deux livres de lard coupé en dez , une demi-livre de truffes aussi coupées en dez , six œufs entiers pour lier , un demi-poisson d'eau-de-vie ; mêlez bien le tout ensemble ; foncez une casserole ronde qu'il ne reste point de vuide avec des bardes de lard épaisses ; mettez-y dessus tout votre appareil de viande ; couvrez par-tout avec des bardes de lard épaisses ; bouchez la casserole avec un couvercle & de la pâte autour ; faites-cuire pendant quatre heures au four ; laissez-le refroidir dans la même casserole ; ensuite vous le renversez doucement pour ne le pas rompre , & grattez par-tout les bardes de lard avec le couteau pour qu'elles soient bien blanches , & le servez sur une serviette pour un gros plat d'entremêts du milieu.

Côtelettes de Levreau.

Entrée Ayez un sort levreau un peu mortifié ; levez en tous les filets le plus épais que vous pouvez ; mettez à part

toutes les côtes que vous trouvez dans le flanchet ; détachez chaque côte , & les laissez dans leur longueur : Ayez soin de les ratifier ; coupez les filets par gros morceaux , de la grosseur d'une côtelette de mouton ; faites entrer dans chaque morceau une côtelette ; dressez tous vos filets en côtelettes dans le plat que vous devez servir ; faites-les cuire un quart-d'heure entre deux plats avec toutes sortes de fines herbes hachées très-fin , comme persil , ciboules , échalottes , une pointe d'ail , champignons , thim , laurier , basilic en poudre , sel , gros poivre , un verre de vin blanc , un demi-verre d'huile ; faites bouillir jusqu'à ce qu'il ne reste point de sauce ; égouttez-en l'huile qui reste ; servez dessus une bonne sauce au consommé & blond de veau , les débris du levreau servent à faire un civet pour les domestiques.

Filets de Lievre à la Poivrade.

Prenez les restes d'un lièvre ou levreau cuit à la broche que l'on a desservis de la table ; levez-en toute la chair que vous émincez & en ôtez les nerfs ; coupez les os en plusieurs morceaux , & les mettez dans une caf-

Entrée

ferole avec un morceau de beurre ; deux ou trois échalottes entières , une gouffe d'ail piquée de deux cloux de girofle , tranches d'oignons , zestes de racines , une feuille de laurier , thim , basilic , une tranche de jambon ; passez le tout sur le feu , & y mettez une bonne pincée de farine , sel , gros poivre ; mouillez avec du bouillon , deux cuillerées de coulis , un demi-verre de vinaigre ; laissez bouillir une heure & réduire au point d'une sauce ; passez-la au tamis & y mettez chauffer les filets sans bouillir.

Filets de Lièvre en civet , à la broche.

Entrée Habillez un lièvre qui soit tendre , levez - en tout les filets le plus gros que vous pourrez , & les coupez d'égale grandeur ; lardez-les de quelques gros lardons mêlés avec sel fin , gros poivre , persil , ciboules , échalottes hachées ; embrochez-les à un ha-telet & les faites cuire à petit feu à la broche enveloppés de lard & de papier : pour la sauce vous coupez tous les débris du lièvre pour les mettre dans une casserole avec un morceau de beurre , une tranche de jambon , quelques champignons entiers , deux oignons en tranches , un bouquet de

persil , ciboules , une gouffe d'ail , deux cloux de girofle , thim , laurier , basilic ; passez le tout sur le feu , mettez-y une bonne pincée de farine ; mouillez avec un demi-septier de vin rouge , deux cuillerées de vinaigre , du bon bouillon , sel , gros poivre ; faites bouillir jusqu'à ce que les débris soient bien cuits & réduit au point d'une sauce ; passez-la au tamis pour la servir sur les filets. Le civet d'un vieux lièvre se fait de la même façon à cette différence que vous coupez le lièvre par morceaux sans ôter les filets.

Levreaux au Chevreuil.

Dépouillez un gros levreau tendre & le faite refaire pour le piquer de menu lard ; mettez - le mariner trois ou quatre heures dans une poissonniere avec un morceau de beurre manié de farine , de l'eau , du vinaigre , sel , poivre , persil , ciboules , ail , échalottes , thim , laurier , basilic , tranches d'oignons , zestes de carottes , panais , un peu d'écorce de citron , cloux de girofle ; faites tiédir la marinade avant que d'y mettre le levreau ; faites-le cuire à la broche en l'arrosant avec une partie de sa ma- Réc

rinade, & le restant vous le passez au tamis pour le faire réduire au point d'une sauce en y ajoutant un peu de coulis. Servez dans une sauciere; faites attention qu'elle ne soit point trop fallée.

Lièvre à la Polonoise.

Entrée Mettez à part le sang d'un lièvre, & le coupez par morceaux; lardez chaque morceau avec du gros lard pour les passer sur le feu avec un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, un morceau de bon beurre; mettez-y une pincée de farine; assaisonnez de sel, gros poivre, mouillez avec un demi-septier de vin rouge, du bouillon, une cuillerée de vinaigre: Lorsqu'il est presque cuit; mettez y le foye bien écrasé & délayé avec le sang; faites bouillir deux bouillons, en servant, vous y ajoutez une bonne pincée de capres fines entieres, & des olives blanchies un instant que vous aurez tournées auparavant pour en ôter le noyau.

Lièvre en Haricot.

Entrée Faites un roux avec de la farine &

du beurre ; mettez y un vieux lièvre coupé par morceaux ; faites-le refaire dans le roux , & le mouillez avec un demi-septier de vin blanc , une cuillerée de vinaigre , du bouillon , un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail , trois ou quatre échalottes , trois cloux de girofle , thim laurier , basilic , un peu de jus de veau ; assaisonnez de sel , gros poivre , à la moitié de la cuisson ; mettez - y des navets coupés proprement & blanchis deux bouillons : Ayez quelques mies pain coupées proprement , que vous passez au beurre , après les avoir retirées , vous les poudrez légèrement de sel fin , & les arrosez avec quelques gouttes de vinaigre , le lièvre étant cuit à propos avec les navets , & assaisonné de bon goût , bien dégraissé ; dressez le lièvre dans le fond du plat que vous devez servir , les roties de pain ; couvrez le tout avec les navets.

Levreau en Crêpine.

Ayez un levreau qui soit fort & tendre ; hachez - en toute la chair après avoir ôté les peaux & les nerfs ; hachez trois ou quatre gros oignons , & les passez sur le feu avec du beur-

Entrée

re jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits; ensuite vous avez autant de panne de cochon, que de chair de levreau, que vous coupez en petits dez, & la mettez dans la casserole où est l'oignon pour la faire fondre; ajoutez-y du sel, gros poivre, persil, ciboules, échalottes, le tout haché, une pincée de coriandre pilée, basilic en poudre; ôtez la casserole de dessus le feu, pour y mettre la viande hachée, trois ou quatre cuillerées de crème double, une chopine de sang de cochon; mêlez bien le tout ensemble; foncez une casserole ou une poupetonnière avec des bardes de lard, & dessus les bardes une crépine en double; mettez dedans ce que vous avez préparé, & l'enveloppez de crépine avec des bardes dessus; mettez-le cuire au four, la cuisson faite; renversez en douceur la crépine pour ne la point rompre; égoûtez-en la graisse, & ôtez-en les bardes, servez avec une sauce au Pontife, ou celle que vous voudrez.

Boudin de Levreau.

Hors-
d'œuvre Le boudin de lièvre se fait de la même façon que le levreau en crépine

ne ci-dessus à cette différence, que votre appareil étant fait, au lieu de le mettre dans une crépine, vous le mettez dans des boyaux de cochon, & les ficelez par les deux bouts, & les faites cuire dans de l'eau bouillante, vous connoissez qu'ils sont cuits en les piquant; s'il en sort de la graisse à la place du sang, vous les retirez pour les faire grillier.

Filets de Levreau aux légumes.

Prenez les restes de levreau cuit à la broche que l'on a déservi de la table; levez-en les filets pour les émincer, & les dresser dans le plat que vous devez servir; faites-les chauffer avec un peu de bouillon, un filet de vinaigre, & du sel fin, sans les faire bouillir, étant prêt à servir égouttez la sauce & servez dessus un ragôit de concombres, de chicorée, de celleri celui que vous voudrez.

Hors-
d'œuvre

Filets de Levreaux aux anchois.

Levez en entiers les filets de deux levreaux; lardez-les avec des filets d'anchois bien désallés; faites-les cuire entre deux plats pendant une demi-heure avec trois pains de beurre, peu de sel, gros poivre, une douzaine d'échalottes hachées très fin; re-

Hors-
d'œuvre

tirez-les pour les dresser sur le plat que vous devez servir ; mettez un peu de coulis dans le plat où ont cuit les filets , avec deux cuillerées de verjus , un pain de beurre manié de farine , tournez la sauce sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit liée , & la servez sur les filets , les débris des levreaux vous servent à faire un civet pour le commun.

Levreaux à la Minute.

Entrée Allumez un bon fourneau pendant que vous habillez le levreau , & le coupez en plusieurs morceaux , écrasez le foye pour mettre dans une casserole avec le levreau & un bon morceau de beurre ; assaisonnez de sel , gros poivre , persil , ciboules , échalottes , champignons , une pointe d'ail , le tout haché ; couvrez - le bien , & le faites-cuire sans le remuer qu'une fois pour le retourner : il ne faut qu'un quart - d'heure si le levreau est tendre ; retirez le pour le dresser sur le plat que vous devez servir ; mettez dans la même casserole une cuillerée de vinaigre , un peu de bouillon ; faites-bouillir un bouillon pour détacher ce qui tient à la casserole ; servez des-

fus le levreau , que la sauce soit courte.

Filets de Levreaux à différentes Sauces.

Les filets de levreaux quand ils sont cuits à la broche & refroidis, vous les émincez & les mettez prendre goût dans une sauce relevée, & les faites chauffer sans bouillir, vous pouvez les servir avec une sauce à la civette, à la rocambolée écrasée, à l'échalotte, à la Nivernoise, à la Ravigotte, à la Poivrade, sauce piquante, & autre telle que vous jugerez à propos.

Hors-
d'oeuvre

DES RAMEREAUX.

Le ramereau est un pigeon sauvage qui se perche sur les arbres contre la coutume des pigeons domestiques, sa chair est d'un meilleur goût quoique plus séché, c'est un oiseau de passage qui commence à paroître dans le mois de Septembre, l'on connoît qu'il est jeune quand il a les ongles courts parce qu'ils grandissent à mesure qu'il vieillit. On le mange ordinairement rôti, principalement quand

il est jeune , l'on en fait aussi des entrées de différentes façons.

Ramereaux à la Poêle.

Entrée Flambez les ramereaux après les avoir vidés , & les épluchés ; fendez-les un peu sur le dos pour les élargir & les faites refaire sur le feu avec du lard fondu , persil , ciboules , champignons , deux échalottes , une truffe , le tout haché , un peu de basilic en poudre , sel , gros poivre ; mettez les avec tout leur assaisonnement dans une autre casserole que vous avez foncée de tranche de veau & une tranche de jambon ; couvrez de bardes de lard & d'une feuille de papier ; faites suer une demi-heure & y mettez un verre de vin de Champagne ; rachevez la cuisson sur de la cendre chaude , ensuite vous ôtez les ramereaux & mettez un peu de coulis dans la casserole ; faites bouillir deux ou trois petits bouillons pour bien dégraisser ; passez au tamis , pressez y un jus de citron avant que de servir sur les ramereaux.

Ramereaux à différentes Sauces.

Entrée Flambez & vüidez des ramereaux mettez-les cuire entre des bardes de lard , un verre de vin de Champa-

gne, un peu de bouillon, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, quelques feuilles de basilic, & les servez avec la sauce que vous jugez à propos. Vous pouvez encore les faire cuire à la broche comme les pigeons, & les servir de même.

Ramereaux à l'Allemande.

Entrée

Lardez vos ramereaux avec du gros lard, & les mettez dans une petite marmite avec des choux que vous aurez bien fait blanchir auparavant; pressez & ficelez une demi-livre de petit lard bien entre-lardé coupé en tranchestenant à la couëne & blanchis, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, un peu de muscade, sel, gros poivre; mouillez avec du bon bouillon; la cuisson faite; égoutez le tout, pressez un peu les choux avec un linge pour qu'il ne reste point de graisse, ni de bouillon; dressez-les entre les ramereaux, le petit lard en tranche dessus; arrosez avec une sauce faite avec du bon coulis ou vous mettez un pain de beurre, un peu de gros poivre; faites lier sur le feu.

Entrée Faites blanchir quelques cœurs de fenouil pendant un petit quart-d'heure à l'eau bouillante ; retirez - les à l'eau fraîche , & les faites bien égouter ; prenez un cœur de fenouil pour en faire une farce avec les foyes des ramereaux , du lard rapé , deux jaunes d'œufs , sel , gros poivre ; farcissez les ramereaux & les faites cuire à la broche enveloppés de lard & de papier , & les servirez avec une sauce que vous faites en mettant le restant du fenouil après lui avoir donné quelques coups de couteaux , dans une casserole avec du coulis , sel , gros poivre , le jus de la moitié d'un citron , un pain de beurre ; faites-lier sur le feu.

DES TOURTEREAUX ET
TOURTERELLES.

Les tourtereaux sont aussi une espèce de pigeons dont la chair en est meilleure, quoi que plus sèche, le sauvage est d'un meilleur goût que celui qui est domestique , l'on distingue le mâle par une espèce de colier noir, qu'il a autour du col, que la femelle

n'a point, l'on fait le même usage des tourtereaux & tourterelles que des pigeons.

Tourtereaux au vin de Champagne.

Ayez six tourtereaux, que vous flambez, vuidez, & les farcissez avec leurs foyes, persil, ciboules, champignons hachés, sel, gros poivre, lard rapé, & liez de deux jaunes d'œufs; trouffez-les proprement & laissez les pates dans leur longueur; faites-les refaire avec deux pains de beurre; foncez une casserole de tranches de veau blanchies un instant, une tranche de jambon; arrangez dessus les tourtereaux avec six belles écrevisses, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, sel, gros poivre; couvrez de bardes de lard, & faite suer un quart-d'heure; mouillez avec deux verres de vin de Champagne; rachevez la cuisson sur un petit feu; ensuite vous passez le fond de la sauce au tamis, & y mettez un peu de coulis; faites bouillir pour dégraisser & réduire au point d'une sauce. Servez dessus les tourtereaux & les écrevisses.

Entrée

Tourtereaux aux truffes.

Flambez & vuidez des tourtereaux,

Entrée

fendez-les un peu sur le dos & les faites revenir sur le feu avec de l'huile, un quarteron de truffes coupées en tranches, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, deux feuilles de basilic; foncez une cafferole avec des tranches de veau blanchies un instant, une tranche de jambon; mettez les tourtereaux dessus, l'estomac en dessous avec les truffes, l'huile & le bouquet; assaisonnez de sel, gros poivre; couvrez de bardes de lard; mouillez avec un verre de vin de Champagne, un peu de consommé; laissez-cuire à petit feu; ensuite vous y mettez un peu de coulis; faites bouillir pour bien dégraisser après avoir ôté les bardes de lard, tranches de veau & le bouquet; faites réduire au point d'un ragoût lié, en servant, pressez-y un jus de citron.

Tourtereaux de plusieurs façons.

Entrée

Farcissez des tourtereaux ou tourterelles avec leurs foyes hachés, lard, rapé, persil, ciboules, champignons hachés, sel, gros poivre; liez de deux jaunes d'œufs; trouffez-les proprement & les faites cuire entre des bardes de lard, un bouquet de fines her-

bes , sel , gros poivre ; mouillez avec un verre de vin de Champagne & un peu de bouillon , & vous les servirez avec telle sauce & ragoût que vous jugerez à propos , vous pouvez encore les faire cuire à la broche , & les servirez de même.

DE LA BÉCASSE, BÉCASSINE
ET BÉCAUX.

La bécasse commence à paroître sur la fin de Septembre lorsque la neige qui couvre les montagnes les fait descendre , c'est un oiseau excellent , principalement quand elles sont grasses & tendres , la dissection se fait de la même façon que celle du poulet , à cette différence que la cuisse est estimée le morceau le plus délicat , de la bécasse , la bécassine est moins grosse que la bécasse , elle a lu bec moins long elle lui rassemble par son plumage ; le bécau est aussi semblable à la bécasse par sa couleur & son plumage ; mais il est plus petit que la bécassine , & d'un goût plus exquis.

Bécasses , Bécassine , & Bécaux à la broche à différentes sauces.

Entrée

La bécasse , bécassine & bécaux ,

Entrée

se préparent de la même façon; prenez ce que vous voulez, il faut les flamber & vuidier par le dos; faites une farce de tout ce qu'elles ont dans le corps que vous hachez & mêlez avec lard rapé, persil, ciboules, échalottes hachées, sel, gros poivre; remplissez les bécasses & les couvez; faites-les cuire à la broche enveloppées de lard & de papier; servez avec telle sauce ou ragoût que vous jugerez à propos. Les entrées les plus estimées pour tous ces oiseaux aquatiques & passagers, sont les entrées de broches ou des salmis, toutes les différentes façons que l'on trouvera ci-après ne sont que pour faciliter les changemens pour ceux qui aime la variété.

Salmis de Bécasses.

Entrée

Prenez des bécasses cuites à la broche & froides; levez les cuisses, les ailes & l'estomac; pilez les carcasses & ce qu'elles ont dans le corps, & les faites bouillir avec un verre de vin rouge, une demi-douzaine d'échalottes hachées, un verre de bouillon sel, gros poivre; faites bouillir & réduire presque à moitié; passez votre sauce dans un tamis clair; si elle n'étoit point assez liée, il faudroit y

ajouter un peu de coulis ou de la chapelure de pain bien fine ; mettez vos bécasses chauffer dans la sauce sans les faire bouillir. Servez garnies de croutons de pain frits.

Salmis de Bécasses à la Sainte Menehoult.

Ayez un salmi froid & fait de la Entrée même façon que le précédent, ce que vous pouvez faire pour masquer un salmis qui a déjà été servi ; mettez le dans le plat que vous devez servir, que la sauce en soit courte & bien liée ; faites tout autour un bord de farce faite de volaille cuite à la broche ; mie de pain passée avec de la crème , tétine de veau , persil , ciboules , champignons , sel , poivre , & liez de jaunes d'œufs ; couvrez aussi tout le dessus avec de la même farce ; dorez avec de l'œuf battu ; & panez de mie de pain ; arrosez légèrement la mie de pain avec du beurre ; faites-cuire au four jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée.

Salmi à la Huingue.

Ayez des bécasses cuites à la broche levez-en les membres ; pilez les carcasses , & les faites bouillir avec du vin rouge ; passez la sauce au ta-

Entrée

mis avec expression ; mettez-y chauffer les membres de bécassines sans faire bouillir, assaisonnez de sel gros poivre.

Bécassines à la Duchesse.

Entrée Prenez six bécassines bien fraîches, que vous flambez & vuidez par le dos ; faites uné farce de tout ce qu'elles ont dans le corps ; hachez - le , & le mêlez avec deux anchois , une pincée de câpres , persil , ciboules , deux échalottes , champignons , un peu de basilic , le tout haché très-fin , deux pains de beurre , autant de lard rapé , sel , gros poivre , & liez de deux jaunes d'œufs ; coufez & trouffez proprement les bécassines après les avoir farcies ; mettez - les cuire dans une casserole foncée de tranche de veau & une tranche de jambon ; couvrez de bardes de lard , & mouillez avec un bon verre de vin de Bourgogne . & un demi-verre de consommé ; faites cuire à petit feu ; la cuisson faite ; passez le fond de la fauce qui doit être courte & bien dégraissée. Servez sur les bécassines.

Bécaux au Pontife.

Entrée Flambez des bécaux & les trouffez proprement sans les vuider , en leur passant le bec en travers en guise

de brochettes ; mettez-les mariner une heure sur de la cendre chaude , avec de l'huile , sel , gros poivre , une feuille de laurier , thim , basilic , la moitié d'un citron en tranches la peau ôtée , coriandre pilée , persil , ciboules en branche , une gouffe d'ail piquée de deux cloux de girofle ; ensuite vous les embrochez à un hachet pour les faire cuire à la broche enveloppés de lard & de papier , en les arrosant avec leur marinades. Servez-les avec une sauce au Pontife : vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces , page 148.
Tome I.

Bécaux à la Périgord.

Flambez & vuidez les bécaux par le dos pour faire une farce de tout ce qu'ils ont dans le corps à la réserve du gésier ; mélez le tout haché très-fin avec lard rapé , une truffe , persil , ciboules , sel , gros poivre , deux jaunes d'œufs ; remettez cette farce dans les bécaux & les couvez ; faites-les revenir sur le feu dans du beurre après les avoir troussés & passez le bec en guise de brochette ; faites-les cuire à la broche enveloppés de lard & de papier : Vous les servirez avec un ra-

Entrée

goût de truffes. *Voyez* l'article des ragoûts *Tome III.*

Bécaux au Salmis de Provence.

Entrée
ou Hors
d'œuvre

Ayez des bécaux cuits à la broche; ôtez ce qu'ils ont dans le corps que vous pilez très fin avec les patés & la tête, trois ou quatre gouffes d'ail que vous aurez fait blanchir auparavant de cinq ou six bouillon; délayez ce que vous avez pilé avec un peu de bon consommé, & le passez à l'étamine pour en faire une sauce un peu liée; mettez-y le jus de deux oranges, sel, gros poivre; faites chauffer dans cette sauce les bécaux sans bouillir. Servez garni de croutons de pain frits dans de l'huile.

Bécaux à l'impromptu.

Entrée

Préparez les bécaux comme ceux à la Périgord, & les mettez dans une casserole entre des bardes de lard, tranches de jambon & de veau, deux cuillerées de consommé, un bouquet garni, deux oignons, zestes de carottes, peu de sel, gros poivre; faites cuire à petit feu; servez avec le fond de la sauce bien dégraissée; passez au tamis, & le jus d'une bigarade.

Farcissez & trouffez les bécaux com- Entrée
me ceux à la Périgord, à la place de
truffes, vous y mettrez quelques cham-
pignons; faites-les revenir sur le feu
avec deux pains de beurre, persil, ci-
boules, champignons hachés, sel,
gros poivre; foncez une casserole de
tranche de veau, de jambon; mettez
les bécaux dessus avec tout leur assai-
sonnement; couvrez de bardes de
lard; deux tranches de citron; fai-
tes fuer sur le feu une demi-heure;
mouillez avec un demi-verre de vin
de Champagne, une cuillerée de con-
sommé; rachevez de cuire à petit
feu; la cuisson faite, ôtez les bécaux
& les tenez chaudement; mettez un
peu de coulis dans la cuisson; faites
réduire au point d'une sauce, dégraif-
sez & passez au tamis. Servez sur les
bécaux.

Filets de Bécasses au jus de Canard.

Ayez trois ou quatre bécasses cui- Entrée
tes à la broche; levez-en tous les fi-
lets pour les émincer; mettez deux
canards à la broche & à mesure qu'ils
cuisent vous les piquez pour en faire
sortir le jus; mettez les filets de bé-
casses dans ce jus avec sel, gros poivre,

le jus de deux bigarades ; faites chauffer sans bouillir.

Bécassines aux truffes.

Entrée Flambez & vuidez les bécassines pour les farcir comme si vous vouliez les mettre à la broche ; faites-les revenir sur le feu dans une casserole avec un pain de beurre , une cuillerée d'huile , & autant de grosses truffes entières pelées proprement que vous avez de bécassines , arrangez-les après dans une autre casserole fondée de tranches de veau & de jambon ; couvrez de bardes de lard , un bouquet garni , sel , gros poivre ; faites-suer une demi-heure à petit feu ; mouillez avec un verre de vin de Champagne , aux trois quarts de la cuisson vous y mettrez un peu de coulis , & rachevez de cuire , vous servirez les bécassines une truffe entre chacune. Servez la sauce dessus après l'avoir dégraissée ; passez au tamis , & pressez un jus de bigarade.

Bécasses aux Olives.

Entrée Il faut farcir les bécasses avec tout ce qu'elles ont dans le corps , quelques champignons , persil , ciboules hachées , lard rapé , sel , gros

poivre , les trouffez & passez le bec en brochettes , les faire cuire à la broche enveloppées de lard & de papier , vous les servirez avec un ragoût d'olives. *Voyez l'article des ragoûts.*

Tome III.

Bécasses en ragoût , au coulis de

Bécasses.

Entrée

Flambez les bécasses & les coupez par membres ; prenez tout ce qu'elles ont dans le corps avec les débris , & le faites bouillir une demi-heure avec un verre de vin de Champagne , quand il ne reste plus de sauce , vous les pilez très-fin , & les passez à l'étamine en mouillant avec un peu de consommé pour en faire un petit coulis ; mettez les membres de bécasses dans une casserole avec un pain de beurre , des truffes en tranches , quelques champignons , un ris de veau blanchi coupé par morceaux , un bouquet ; passez le tout sur le feu ; singez & mouillez avec du consommé , un verre de vin de Champagne , sel , gros poivre ; dégraissez & laissez cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce , un moment avant que de servir vous y mettez le coulis de bécasses.

Bécasses à la Poulette , aux Huitres.

Entrée

Farcissez les bécasses comme celles aux olives , à cette différence que vous y mettez une demi-douzaine d'huitres blanchies dans leur eau , & hachez très fin ; faites-les cuire à la broche. Ayez trois douzaines d'huitres que vous faites blanchir dans leur eau , & les faites égoutter ; mettez dans une casserole un bouquet garni, une tranche de jambon , quelques champignons , quelques zestes de racines , deux pains de beurre ; passez le sur le feu ; singez & mouillez avec un verre de vin de Champagne , & du consommé ; laissez bouillir une demi-heure ; ôtez le jambon, le bouquet , & ne laissez que la sauce que vous ferez réduire très-courte , vous y mettez les huitres avec une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème ; faites lier sans bouillir , en servant sur les bécasses un peu de gros poivre.

DES ALOUETTESⁿ OU
MAUVIETTES.

Alouettes de différentes façons.

Entrée

Pour les mettre en ragoût vous les

uidez & les trouffez ; mettez - les dans une casserole avec un pain de beurre , des champignons , un bouquet , une tranche de jambon , un ris de veau blanchi coupé par morceaux ; passez - les sur le feu ; singez , mouillez avec un verre de vin de Champagne , du bouillon , sel , gros poivre ; laissez réduire à courte sauce , à la fin de la cuisson vous y ajouterez un peu de coulis. *Si vous voulez les mettre à l'étuvée* , vous les passerez de la même façon : vous ne mettez point de ris de veau , à la place vous y mettrez des petits oignons blancs blanchis , & aux trois quarts de la cuisson vous y ajouterez quelques œufs de carpes , & les servirez avec des croutons de pain passés au beurre. *Pour les mettre à la Romaine* , vous les passez de la même façon que celle en ragoût , à cette différence que vous n'y mettez point de ris de veau. Aux trois quarts de la cuisson vous y mettez des montans de laitue romaine que vous aurez fait cuire auparavant de la même façon que les cardons d'Espagne.

Entrée

Entrée

Mauviettes en Cerises.

Désossez à forfait les mauviettes

Entrée

il ne faut leur laisser à chacune qu'une pate pour la passer dans le milieu du corps pour en former la queue de la cerise, après les avoir bien arrondies, vous les assaisonnez de sel, gros poivre; arrangez-les dans une casserole foncée de tranches de veau, de jambon, un bouquet garni; couvrez de bardes de lard; mouillez avec un demi-verre de vin de Champagne, un peu de consommé; faites-cuire à petit feu; dressez les mauviettes sur le plat les pates en l'air & les tenez chaudement; mettez du blond de veau dans la cuisson; faites réduire au point d'une sauce; dégraissez & passez au tamis; pressez-y un jus d'orange. Servez sur les cerises.

Alouettes au Gratin.

Entrée En vidant les alouettes vous mettez à part tout ce qu'elles ont dans le corps pour en faire une farce avec du lard rapé, persil, ciboules, champignons, le tout haché, sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs; mettez cette farce dans le fond du plat que vous devez servir, & le faite gratiner sur un très-petit feu; égouttez-en la graisse: Vous dresserez dessus

le ragoût d'alouettes qui doit être fait de la même façon que celui ci-devant avec ris de veau & champignons.

Alouettes à la Poêle.

Vuidez les alouettes & les trouffez ; mettez-les dans une casserole avec persil , ciboules , une pointe d'ail , basilic , champignons , le tout haché très-fin , sel , gros poivre , un demi-verre d'huile ; passez-les sur le feu , & les arrangez avec tout leur assaisonnement dans une casserole foncée de tranches de veau & de jambon ; couvrez de bardes de lard ; mouillez avec un verre de vin de Champagne ; faites cuire sur de la cendre chaude ; la cuisson faite ; dressez-les sur le plat ; mettez un peu de coulis dans la cuisson ; faites bouillir & réduire au point d'une sauce ; dégraissez & passez au tamis. Servez dessus les alouettes avec un jus de bigarade.

Entrée

Mauviettes en Salmi.

Prenez des alouettes cuites à la broche ; ôtez les pates , la tête , & ce qu'il leur reste dans le corps pour piler le tout ensemble avec quelques échalottes ; étant pilée très-fin , vous

Hors-
d'œuvre

le délayez avec un peu de consommé & le passez à l'étamine ; mettez dans ce coulis les alouettes avec sel, gros poivre ; faites chauffer sans bouillir ; pressez-y un jus d'orange. Servez garni de croutons frits :

Alouettes en Surtout.

Entrée L'on prend si l'on veut un ragoût que l'on a déservi de la table, comme celui d'alouettes, au ris de veau, vous avez une bonne farce faite avec blanc de volailles cuites, tétine de veau blanchie, mie de pain passée à la crème, persil, ciboules, champignons ; liez de jaunes d'œufs ; foncez le plat que vous devez servir avec de cette farce ; mettez le ragoût dans le milieu qui doit être froid ; couvrez de la même farce ; panez le dessus de mie de pain ; faites cuire au four. Etant d'une couleur dorée : vous en égoutez la graisse, en servant mettez - y une sauce à l'Espagnole, ou celle que vous voudrez.

Alouettes au coquetier de Grenade.

Entrée Ayez huit ou dix belles alouettes bien grasses ; videz - les, laissez leur les pates & la tête ; préparez autant de morceaux de ruelle de veau en façon de grenadin que vous

avez d'alouettes ; faites un trou sur le côté à chaque morceau de veau , pour y faire entrer une alouette de façon que l'on voye sortir les patés & la tête par le côté , & dans le milieu du grenadin vous y ferez un trou en ôtant un peu de chair pour que l'on voye l'estomac de l'alouette ; étant préparées toutes de cette façon , vous piquez tout le grenadin comme un fricandeau sans toucher à l'alouette ; mettez-les cuire dans une casserole avec une tranche de jambon , un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail , deux cloux de girofle , thim , laurier , basilic ; mouillez de bon bouillon ; faites cuire & réduire en glace ; glacez tout ce qui est lardé sans toucher à l'alouette ; servez avec la sauce que vous voudrez. Si vous voulez les servir avec une sauce au salmis : vous prendrez les foyes & boyaux des alouettes que vous bachez & pilez ; passez-les au tamis avec un peu de consommé & les faites bouillir avec un verre de vin de Champagne , quelques échalottes hachées , un peu de coulis , sel , gros poivre.

Des Pluviers , Vanneaux , & Grives.

Ils se servent ordinairement, pour rôt comme il sera expliqué à l'article du rôt , l'on peut en faire des entrées quand ils sont communs.

Pluvier à la Périgord.

Entrée

Prenez trois ou quatre pluviers que vous flambez & troussiez les pattes dans le corps ; mettez-les dans une casserole avec cinq ou six belles truffes entières , & pelées ; faites refaire sur le feu avec deux pains de beurre , sel , gros poivre , un bouquet de persil , ciboules , une demi-gousse d'ail , deux échalottes , trois ou quatre feuilles de basilic , deux cloux de girofle ; mettez-les ensuite dans une autre casserole foncée de tranches de veau , & une tranche de jambon avec tout leur assaisonnement & les truffes ; couvrez de bardes de lard , & faites suer un quart-d'heure & mouillez avec un verre de vin de Champagne & autant de bon bouillon ; faites cuire à petit feu ; la cuisson faite mettez - y du coulis & faites bouillir pour bien dégraisser , & réduire au point d'une sauce ; passez au tamis ; dressez les truffes entre les pluviers. Servez la sauce dessus après

après y avoir pressé un jus de citron.

Pluviers en Ragoût en Entrée de Broche.

Flambez & vuidez par le dos les pluviers ; faites une farce de ce qu'ils ont dans le corps avec persil, ciboules, champignons, sel, gros poivre, lard rapé, deux jaunes d'œufs ; farcissez-les & les cousez pour les faire cuire à la broche enveloppés de lard & de papier après les avoir fait refaire dans un peu de beurre, vous les servirez avec le ragoût que vous voudrez, comme aux truffes, aux olives, au ris de veau, champignons & petits œufs.

Entrée

Pluviers au Gratin.

Vuidez les pluviers, & faites une farce des foyes & boyaux que vous hachez, & mêlez avec une pincée de mie de pain, lard rapé, persil, ciboules, champignons, deux échalottes hachées, basilic en poudre, sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs ; mettez cette farce dans le fond du plat que vous devez servir, pour le faire gratiner sur une cendre chaude ; laissez la tête & les pattes aux pluviers, & les trouffez ; mettez-les dans une

Entrée

casserole avec lard fondu, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, gros poivre; faites-les revenir sur le feu, & les mettez avec tout leur assaisonnement sur des tranches de veau; couvrez de bardes de lard; faites cuire à petit feu après avoir mouillez avec un verre de vin de Champagne & autant de bon bouillon; la cuisson faite; passez le fond de la sauce & la dégraissez; mettez-y un peu de coulis; faites bouillir & réduire au point d'une sauce; ajoutez-y un jus de citron; dressez les pluviers dessus le gratin; arrosez avec la sauce.

Grives à l'Angloise.

Entrée

Trouffez proprement des grives sans les vider & les embrochez à un hatelet pour les faire cuire à la broche sans les envelopper, à la moitié de la cuisson; mettez le feu à un morceau de lard, tenant au bout d'un hatelet; faites-le dégouter sur les grives jusqu'à ce qu'elles soient bien arrosées; jetez un peu de sel fin, & de la mie de pain; faites leur prendre une belle couleur dorée. Servez avec une sauce de cette façon. Met-

tez un demi-verre d'eau dans une
casserole avec un pain de beurre,
cinq ou six échalottes hachées très-
fin, le jus d'un citron, sel, poivre,
faites chauffer & servez dessous les
grives.

Grives à la Gendarme.

Entrée

Mettez dans une casserole huit ou
dix grives avec un ris de veau blan-
chi coupé en six morceaux, des
champignons, une demi-douzai-
ne de petits oignons, un bouquet
de persil, ciboules, une gouffe d'ail,
trois cloux de girofle, thim, laurier,
basilic, un demi-quarteron de bon
beurre; passez le tout sur le feu, &
y mettez deux bons verres d'eau-de-
vie, quand il bout; mettez-y le feu
& laissez bruler jusqu'à ce qu'il s'é-
teigne de lui même; ensuite vous
y ajouterez du coulis, du jus de
veau, un peu de bouillon, sel, gros
poivre; faites bouillir à petit feu jus-
qu'à ce que le tout soit cuit réduit
en ragoût lié & sauce courte.

Grives au vin de Champagne.

Entrée

Coupez en petites tranches fort
minces un quarteron de petit-lard
bien entre-lardé; faites-le suer dans
une casserole jusqu'à ce qu'il soit

à moitié cuit ; mettez - y des grives troussées proprement & applaties sur l'estomac avec des truffes , champignons , un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail , deux cloux de girofle , basilic , passez le tout sur le feu & le singez ; mouillez avec un demi-septier de vin de Champagne , bon bouillon , du coulis , peu de sel , gros poivre ; dégraissez le ragoût & laissez cuire à petit feu jusqu'à ce qu'il soit au point d'une sauce liée & cuit à propos , en servant , pressez-y un jus de citron.

DES OISSEAUX DE RIVIERE,
ROUGES, & SARCELLES.

Ils se servent ordinairement pour plat de rôti , quand ils sont communs ou dans des grands repas , l'on en fait des entrées avec différentes sauces & ragoûts.

Sarcelles , oiseaux de riviere & rouge en entrée de broche à différents ragoûts.

Entrée Prenez celui que vous voudrez des trois , ils se servent tous de la même façon ; vuidez-les & faites une petite farce de leurs foyes avec lard rapé ,

perfil , ciboules hachées , sel , gros poivre ; farcissez - les , & les faites cuire à la broche sans les envelopper faites attention de ne les point faire trop cuire , parce que tous ces oiseaux doivent être mangés dans leur jus. Vous les servirez avec le ragoût que vous voudrez comme aux olives , aux truffes , aux ris de veau , aux cardons d'Espagne , aux montans , & autres ragoûts. Si vous vouliez les servir sans ragoût simplement dans leur sauce , vous ne les faites cuire qu'aux trois quarts , & les retirez dans une casserole pour les cizeler sur l'estomac ; il en sortira du jus que vous tiendrez chaudement sans le faire bouillir ; & mettez dans les cizelures sel fin , gros poivre , & un grand jus d'orange.

Filets d'Oiseaux de Riviere, rouges , & Sarcelles à la Provençale.

Coupez une douzaine de mie de Entrée pain en façon de petites rôties , & les passez sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée ; prenez le plat que vous devez servir ; mettez dans le fond un peu de coulis & le saupoudrez de parmesan ; arrangez dessus

toutes vos mies de pain ; couvrez toutes les rôties avec des filets d'oiseau de riviere ou farcelles cuits à la broche , de ceux que l'on a déservi de la table , & sur les filets de viande , vous y arrangerez en façon de trillage des petits filets d'anchois à moitié dessalés ; arrosez le tout avec du coulis & le saupoudrez de parmesan ; faites migeoter sur de la cendre chaude en passant la pèle rouge par dessus jusqu'à ce qu'il soit d'une couleur dorée ; pressez-y un jus de bigarade en servant.

Filets d'Oiseaux de Riviere à différentes sauces.

Hors-
d'œuvre Prenez des oiseaux de rivieres cuits à la broche & froids , de ceux que l'on a déservi de la table , si vous voulez , levez-en tous les filets pour les émincer & les arranger dans le plat que vous devez servir ; mettez-y un peu de jus , sel , gros poivre ; faites-les chauffer sur un peu de cendre chaude sans les faire bouillir , & servez dessus la sauce que vous jugerez à propos , si vous voulez les servir avec une sauce au canard , vous prendrez les carcasses des oiseaux de riviere que vous couperez par mor-

ceaux & les mettez dans une casse-
 rele avec un verre de vin de Cham-
 pagne, autant de bouillon, du cou-
 lis, suffisamment pour lier la sauce,
 un bouquet de persil, ciboules, une
 gouffe d'ail, deux cloux de girofle,
 basilic, sel, gros poivre, deux oi-
 gnons en tranches; zestes de carot-
 tes & panais, faites-bouillir une
 heure & réduire au point d'une sau-
 ce passez au tamis, en servant un
 jus de bigarade.

Faisan à différents ragoûts & sauces.

Ayez un faisan bien faisandé;
 flambez-le, & le vuidez; faites une
 farce de son foye que vous hachez &
 le mêlez avec truffes, champignons,
 une petite pointe d'ail, persil, ci-
 boules hachées, lard rapé, sel, gros
 poivre, & liez avec un jaune d'œuf,
 & en farcissez le faisan en faisant pas-
 ser le bouton dans le croupion, &
 l'arrêtez avec une ficelle; faites-le
 cuire à la broche enveloppé de lard
 & de papier, vous le servirez avec
 le ragoût que vous voudrez, comme
 ragoût d'olives, de truffes, de lai-
 tance de carpes, de pistaches, ou
 sauce à la carpe, au Pontife à l'Es-

Entrée

pagnole, à l'Italienne, ou celle que vous jugerez à propos.

Filets de Faisan à l'Echalotte.

Hors-
d'œ. 1^{re} Ayez un faisan cuit à la broche, & froid, ou des restes de faisan que l'on aura déservi de la table; levez-en les filets pour les émincer; coupez les carcasses par morceaux; & les faites bouillir pendant un heure avec bon bouillon, un verre de vin de Champagne, du coulis, une tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboules, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic; laissez réduire au point d'une sauce, & la passez au tamis; mettez-y une demi douzaine d'échalottes hachées très-fin, sel, gros poivre, le jus d'une bigarade; mettez les filets de faisan chauffer dans cette sauce sans les faire bouillir.

Faisan en Timbale.

Entrée Flambez & vuidez un faisan; fendez-le par le dos, & le désossez à forfait en prenant garde de percer la peau; prenez le plus gros de la chair que vous coupez en filets émincés; coupez aussi de la même façon des truffes, du jambon, des champignons, deux ris de veau blanchis,

Ayez du persil , ciboules , échalotes hachés très-fin ; prenez la peau du faisan , que vous étendez dans une moyenne casserole pour qu'elle vienne sur les bords ; mettez dessus un peu de lard pilé , une couche de filets de faisan , entremêlez de jambon , truffes , champignons & ris de veau ; assaisonnez de sel , gros poivre , persil , ciboules , champignons hachés ; ensuite vous remettez du lard pilé & des filets comme vous avez fait à la première couche , en les assaisonnant de même jusqu'à définition , vous cousez la peau du faisan en façon de bourse , en lui donnant la forme d'une timbale ; enveloppez de bardes de lard , & d'un morceau d'étamine que vous ficelez , & le mettez dans un vaisseau un peu juste à sa grandeur pour le faire cuire avec la carcasse du faisan coupée par morceaux , un verre de vin de Champagne , autant de bouillon ; laissez cuire à très-petit feu ; passez le fond de la sauce au tamis , & la dégraissez ; mettez-y du coulis suffisamment pour lier la sauce , & la faite réduire comme il faut. Servez-la sur le faisan à près y avoir pressé le jus d'une bi-

garade : vous pouvez mettre dans cette sauce si vous voulez une poignée de pistaches échaudées.

Faisan en Salmi.

Entrée
ou Hors-
d'œuvre

Prenez un faisan cuit à la broche & froid ; coupez - le par membres en six morceaux ; mettez les débris à part dans une casserole pour les faire bouillir une demi - heure avec un verre de vin de Bourgogne , autant de bon bouillon , du coulis , persil , ciboules , deux cloux de girofle , une gouffe d'ail , deux échalottes , thim , laurier , basilic , sel , gros poivre ; laissez réduire au point d'une sauce ; passez-la au tamis ; mettez-y chauffer le faisan sans bouillir. Servez garni de croutons frits.

Salmis de Faisan sans acide.

Hors-
d'œuvre

Coupez votre faisan de la même façon que le précédent ; mettez les débris sur le feu avec du bon bouillon ou consommé ; faites-le mijoter un bon quart - d'heure , & le passez au tamis , mettez y chauffer les morceaux de faisan sans bouillir ; assaisonnez de sel , gros poivre , ce que vous voudrez d'échalottes entières , que vous aurez fait blanchir au-

paravant. Servez garni de croutons frits.

Faisan en Gondolle.

Faites blanchir un gros ris de veau, ou deux petits, & le coupez en gros dez avec quatre foyes gras, des champignons; faites suer une bonne tranche de jambon, quand elle sera à moitié cuite, vous mettrez dans la même casserole, un pain de beurre & tout ce que vous avez coupé en dez, un bouquet de persil, ciboules. une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic; passez sur le feu, singez & mouillez avec un verre de vin de Champagne, du consommé, & du coulis; laissez cuire & réduire à courte sauce; prenez un faisán cuit à la broche & froid, levez-en les ailes & l'estomac pour les couper en gros dez, & les mettez dans le ragoût pour les faire chauffer sans bouillir, & que le ragoût soit lié comme un hachi; assaisonnez-le de sel, gros poivre, un jus de citron; ôtez le jambon & le bouquet; appropriez la carcasse du faisán, que les côtes & les cuisses forment la gondolle; faites-le chauffer avec un demi-verre de bon consommé

Entrée

mé; ou si vous avez une petite sauce à l'Espagnole ou au Pontife cela vaudra mieux; dressez le dans le plat que vous devez servir avec la sauce dans le fond, & le ragoût dans la carcasse: vous pouvez faire cette entrée avec un faisan que l'on aura déservi de la table lorsque l'on n'en a point ôté les cuisses.

Faisan à la Muette.

Entrée
ou Hors-
d'œuvre Prenez un ou deux foyes de faisan, avec deux truffes, une demi-douzaine d'échalottes que vous pilez le tout ensemble, & le délayez avec une bonne cuillerée d'huile, un verre de vin de Champagne, du coulis, sel, gros poivre, faites bouillir cette sauce un quart-d'heure; ensuite vous y mettez des filets de faisan cuits à la broche, & émincés, pour les faire chauffer sans bouillir, un jus de citron en servant.

Filets de Faisan à la Minute.

Entrée
ou Hors-
d'œuvre Levez à cru toute la chair d'un ou deux faisans, coupez-la en filets émincés, & les passez sur le feu avec deux pains de beurre, & fines herbes hachées, en même tems vous faites cuire à part les carcasses avec du vin de Champagne, du blond de

veau, sel, gros poivre; faites réduire au point d'une fauce, & la passez au tamis; mettez-la dans les filets que vous avez passé à petit feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits; faites chauffer sans bouillir; dégraissez & y pressez un jus d'orange.

Semelle de Faisan à la Conti.

Entrée

Levez entières & à cru des aîles de faisán, cizelez les dans plusieurs endroits pour y faire entrer des foyes gras, truffes, ris de veau en tranches que vous aurez passé auparavant avec fines herbes hachées, sel, gros poivre, un pain de beurre, mettez les aîles sur des tranches de veau, jambon; couvrez de bardes de lard; mouillez avec un verre de vin de Champagne; faites cuire à la braise, vous les servirez avec le fond de la fauce ou vous mettrez un peu de blond de veau.

Semelles de Faisan aux Truffes.

Entrée

Coupez en tranches fort minces dans toutes leur longueur des aîles de faisán cru; mettez-les dans une casserole avec des truffes en tranches, deux pains de beurre, fines herbes hachées, sel, gros poivre; passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'elles soient

426 LES SOUPERS.

cuites, & les finissez comme les filets de faisan à la minutte précédens.

Cailles à la Flamande.

Entrée Flambez & vuidez six cailles que vous trouffez proprement, & les mettez dans une petite marmite avec la moitié d'un gros chou coupé en quatre; faites-le blanchir un quart-d'heure avec une demi-livre de petit lard coupé en tranche tenant à la couëne; retirez-les à l'eau fraiche; pressez bien le chou; ôtez le trognon & les ficelles; mouillez de bon bouillon point dégraissé, sel, gros poivre, un bouquet de persil ciboules, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, deux ou trois feuilles de basilic; faites-les cuire à petit feu; ensuite vous retitez le tout pour le bien égouter & essuyer de leur graisse; dressez les cailles dans le plat que vous devez servir, les choux entre, & des tranches de petit lard sur le chou; arrosez le tout avec une sauce faite avec un bon coulis, un peu de consommé un pain de beurre, sel, gros poivre; faites lier sur le feu.

Cailles accompagnées.

Entrée Mettez dans une casserole cinq cailles vuidees & trouffées propre-

ment les pates en long , avec six belles écrevisses les petites pates ôtées, cinq grosses truffes entieres, du lard fondu, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, sel, gros poivre; passez le tout sur le feu & les mettez dans une autre casserole foncée d'une tranche de jambon & tranches de veau; couvrez-les de bardes lard; faites suer un quart-d'heure, mouillez avec un verre de vin de Champagne, un peu de bon bouillon, rachevez la cuisson sur un petit feu; ensuite vous retirez les cailles pour les dresser dans le plat que vous devez servir entremêlées des écrevisses, & de truffes; mettez du coulis dans le fond de la sauce; faites bouillir pour bien dégraisser, passez au tamis; pressez un jus de citron en servant.

Cailles au Laurier.

Farcissez des cailles avec leurs foyes, lard rapé, persil, ciboules, Entrée
une feuille de laurier hachée fin comme en poudre, sel, gros poivre; faites-les cuire à la broche enveloppées de lard & de papier; servez avec une sauce de cette façon: Faites suer une

tranche de jambon, quand elle commence à s'attacher; mouillez avec un verre de vin de Champagne, un peu de consommé, du coulis, une gouffe d'ail; laissez bouillir & réduire au point d'une sauce; passez-la au tamis; ajoutez-y sel, gros poivre, un jus de citron; faites blanchir un quart-d'heure autant de feuille de laurier, que vous avez de cailles; mettez-en une dessous chaque caille, & la sauce par dessus.

Cailles à la Cendre.

Entrée Fendez vos cailles par le dos, & les farcissez avec leurs foyes, lard rapé, persil, ciboules, champignons, quelques échalottes, sel, gros poivre, une feuille de laurier hachée très-fin; mettez les estomacs en dessous dans une casserole fondée de trois ou quatre tranches de jambon coupées minces; couvrez-les avec des tranches de veau & des bardes de lard; couvrez-les de plusieurs feuilles de papier, & d'un couvercle de casserole, de façon que la fumée ne puisse point sortir; faites les cuire à petit feu entre deux cendres chaudes; la cuisson faite, ôtez les cailles & les tenez chaudement; mettez du

coulis dans la même casserole après avoir ôté les bardes de lard, avec un verre de vin de Champagne, un peu de consommé; faites bouillir une demi-heure à petit feu, & réduire au point d'une sauce; dégraissez & passez au tamis; mettez-y un jus de citron, du gros poivre. Servez dessus les cailles.

Cailles en matelotte.

Faites un petit roux avec de la ^{Entrée} farine & du beurre; mettez y quatre cailles les pates troussées dans le corps avec une douzaine de petits oignons entiers; passez-les dans le roux & mouillez avec un demi-septier de vin de Bourgogne, autant de bouillon, quelques champignons, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, sel, gros poivre, aux trois quarts de la cuisson vous y mettez une anguille coupée par tronçons, des laitances de carpes; faites cuire à propos, en finissant mettez-y un anchois haché, des capres fines entières; servez garni de croutons de pain frits, il faut que la sauce soit liée, courte, & si elle n'a

point assez d'acide vous y mettez un petit filet de vinaigre.

Cailles à la royale.

Entrée Flambez & vuidez cinq ou six cailles, troussiez les pates en long, & les faites cuire entre des bardes de lard, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, un verre de vin de Champagne, autant de bouillon, sel, gros poivre, & vous les servirez avec un ragoût de cette façon: Mettez dans une casserole, un ris de veau blanchi coupé en six morceaux, deux culs d'artichaux à moitié cuits, & coupés en quatre, deux ou trois foyes gras, des champignons, un pain de beurre; passez le tout sur le feu & mouillez avec la cuisson des cailles qui doivent être presque cuites; mettez-y du coulis & faites cuire le ragoût à propos, & qu'il soit lié comme il faut; ayez soin de le dégraisser, en finissant un jus de citron. Servez sur les cailles.

Cailles au Gratin.

Entrée Faites une farce des foyes des cailles avec deux autre foyes gras, un peu de mie de pain passée avec de la crème, très-peu de fenouil, lard

rapé & moëlle de bœuf, persil, ciboules, sel, gros poivre; lié de quatre jaunes d'œufs; mettez la moitié de cette farce dans les cailles, & le reste vous le mettrez dans le fond du plat que vous devez servir & le ferez gratiner sur un très petit feu; égoutez - en la graisse en l'ôtant du feu; mettez les cailles dans une casserole entre des tranches de veau, jambon, bardes de lard, un bouquet, sel, gros poivre; faites suer un quart - d'heure & mouillez avec un verre de vin de Champagne, un peu de bouillon; la cuisson faite, ôtez les cailles & les bardes de lard; mettez du coulis pour la lier; faites bouillir deux ou trois bouillons pour dégraisser; passez au tamis, mettez-y un jus citron; dressez les cailles sur le gratin & la sauce par dessus.

Cailles à l'Intendante.

Flambe & videz des cailles; Entrée
trousses les pates en dedans; mettez-les cuire entre des bardes de lard, un bouquet, un verre de vin blanc, un peu de bouillon, sel gros poivre; coupez en dez au moins une douzaine de moyens oignons & les passez

sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits ; ensuite vous y mettez un peu de fenouil haché sel, gros poivre, trois jaunes d'œufs cruds, & faites lier sur le feu sans bouillir ; coupez autant de morceaux de crépine que vous avez de cailles, étendez dessus de votre oignon, & sur l'oignon trois ou quatre filets d'anchois un peu dessalés ; mettez-y une caille, & l'entourez avec votre oignon & la crépine ; soudez avec de l'œuf battu, après les avoir préparées toutes de la même façon, vous les trempez dans l'œuf pour les paner de mie de pain ; mettez-les au four jusqu'à ce qu'elles aient pris une belle couleur. Servez dessous une fauce telle que vous jugerez à propos.

Caille à la Mayence.

Entrée Mettez dans une caïserole autant de tranches de jambon de Mayence nouveau (s'il est vieux vous le ferez dessaler à moitié dans l'eau), que vous avez de cailles ; mettez les cailles sur le jambon après les avoir farcies avec leurs foyes, lard rapé, persil, ciboules, échalottes, peu de sel, gros poivre ; couvrez les bardes de lard, & les faites suer sur de la cen-

dre chaude jusqu'à ce qu'elles soient cuites ; ensuite vous dressez les cailles sur le jambon dans le plat que vous devez servir , & les tenez chaudement , mettez dans la même casserole du coulis , un peu de consommé , un filet de vinaigre ; dégraissez & détachez tout ce qui tient après la casserole , ajoutez y une demi-douzaine d'échalottes hachées , du gros poivre ; faites bouillir deux bouillons. Servez dessus les cailles.

Cailles au Pere Douillet.

Flambez & vuidez cinq ou six cailles ; trousses - les & les mettez cuire entre des bardes de lard , sel , gros poivre ; mouillez avec un peu d'excellent bouillon , tranches d'oignons , zestes de carottes & panais , un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail , deux cloux de girofle , quelques feuilles de basilic ; la cuisson faite , passez le fond de la sauce au tamis , & la dégraissez pour la servir simplement sur les cailles sans acide. Entrée

Cailles en Caisses.

Faites une farce avec volaille cuite à la broche ; mie de pain passée avec de la crème , persil , ciboules , Entrée

échalottes, tétine de veau blanchie, champignons, le tout haché & pilé, sel, poivre, & liez de cinq ou six jaunes d'œufs cruds, flambez & videz des cailles; mettez - les dans une casserole avec un pain de beurre, une tranche de jambon, un bouquet de fines herbes, des champignons, truffes, ris de veau, passez le tout sur le feu; singez & mouillez avec un verre de vin de Champagne, un peu de jus de veau, du bouillon; assaisonnez de sel, gros poivre; laissez cuire & réduire à courte sauce; ôtez le jambon & le bouquet; mettez - y du coulis, le ragoût étant fini de bon goût mettez - le refroidir; foncez le plat que vous devez servir avec de la farce que vous avez fait; mettez le ragoût dessus & le couvrez par tout avec le restant de la farce; dorez avec de l'œuf battu; panez de mie de pain & le mettez au four jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée; égouttez en la graisse & nettoyez les bords du plat avant que de servir.

Cailles à la Crapaudine.

Entrée

Fendez vos cailles par le dos pour

les applatir , & les mettez mariner une heure avec de l'huile , sel , gros poivre , persil , ciboules , champignons , échalottes , deux ou trois feuilles de laurier hachées comme en poudre ; panez de mie de pain en faisant tenir de la marinade après le plus que vous pouvez ; faites-les griller à petit feu en les arrosant avec le restant de la marinade ; servez avec une sauce de jus de veau , & un peu de restaurant où vous aurez fait bouillir deux ou trois tranches de citron la peau ôtée, sel, gros poivre.

Cailles en ragoût à la Poulette.

Flambe & vuidez des cailles ; & les trouffez ; mettez - les cuire entre des bardes de lard , deux tranches de citron , du bouillon , sel , poivre , un bouquet de persil , ciboules , deux feuilles de laurier , une gouffe d'ail ; mettez dans une casserole un pain de benre , un ris de veau blanchi , des champignons , un bouquet , une tranche de jambon ; passez sur le feu , singez , mouillez de bouillon , sel , gros poivre ; la cuisson faite ; ôtez le bouquet & le jambon ; mettez-y des petits œufs que vous aurez fait blanchir , & ôté la peau , avec une liaison de trois jau-

Entrée

436 LES SOUPERS
nes d'œufs délayés avec de la crème ; faites - lier sans bouillir ; pressez-y le jus de la moitié d'un citron. Servez le ragoût dessus les cailles , après les avoir égoutées & essuyées de leur graisse.

Cailles en terrine à la purée & petit lard.

Faites cuire un litron de lentilles, ^{Entrée} ou de pois avec du bouillon ou de l'eau , une demi - livre de petit lard coupé en tranches tenant à la conène & ficelé , un bouquet de persil, ciboules , une gouffe d'ail , trois cloux de girofle, une feuille de laurier , basilic , deux oignons , une carotte & un panais , quand elles sont bien cuites , & qu'il ne reste plus de sauce ; retirez le petit lard pour le mettre à part ; ôtez les oignons , bouquet & racines ; pilez les lentilles ou pois pour les passer en purée , & les mouillerez avec la cuisson de vos cailles que vous aurez fait cuire entre des bardes de lard , du bon bouillon & assaisonné comme il faut : vous pouvez ajouter un peu de consommé pour donner plus de goût au coulis servez les cailles dans une terrine avec le coulis & le petit lard par morceaux.

Si votre coulis est de pois, en les pilant vous y mettez une petite poignée d'épinars beaucoup blanchis & bien pressés pour les rendre verts.

Cailles frites.

Trouffez en poule une demi-douzaine de cailles après les avoir flambées & vidées; mettez-les cuire dans une braise assaisonnée de bon goût & bien nourrie; la cuisson faite; mettez-les refroidir & les trempez dans de l'œuf battu pour les paner de mie de pain, & les faites frire de belle couleur. Servez garni de persil frit, vous pouvez faire la même entrée avec des cailles que l'on aura desservies de la table.

Entrée

Cailles à l'Angloise.

Trouffez en poules quatre cailles, & les faites cuire entre des bardes de lard, avec une cervelle de veau séparée en deux morceaux, un demi-septier de vin blanc, une demi-douzaine de petites saucisses courtes, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, trois cloux de girofle, thim, laurier, basilic, un peu de bouillon, sel, gros poivre; faites un ragoût avec un ris de veau, quatre culs d'artichaux entiers, & blanchis, des

Entrée

champignons , un pain de beurre ;
 fingez & mouillez avec un verre de
 vin de Champagne , jus de veau , &
 du coulis ; faites cuire & réduire au
 point d'une sauce liée & assaisonnée de
 bon goût bien dégraissée ; mettez-y un
 jus de citron en finissant ; dressez les
 cailles sur les culs d'artichaux , mettez
 les saucisses & la cervelle de Veau au-
 tour , après avoir ôté la peau des sau-
 cisses arrosez le tout avec le ragoût.

Petites rimballes de Cailles.

Entrée

Faites - cuire aux trois quarts cinq
 ou six cailles après les avoir troussées
 comme des pigeons entre des bardes
 de lard , un verre de vin de Cham-
 pagne , autant de bouillon , sel , gros
 poivre , un bouquet de persil , cibou-
 les , une gouffe d'ail , deux cloux de
 girofle , une feuille de laurier , thim ,
 basilic ; ensuite vous mettez dans une
 casserole un pain de beurre avec un
 ris de veau blanchi & coupé en gros
 dez , des truffes , champignons ; pas-
 sez sur le feu ; fingez & mouillez
 avec la cuisson des cailles ; passez au
 tamis ; faites bouillir le ragoût & y
 mettez les cailles pour rachever de
 cuire ; mettez - y du coulis laissez
 réduire à courte sauce , bien liée &

dégraissée ; mettez refroidir ; faites une pâte à l'espagnole avec farine un peu d'eau , du sel , de l'huile , du sain-doux , peu de beurre ; pétrissez à l'ordinaire un peu ferme ; prenez autant de petites timbales de cuivre que vous avez de cailles ; foncez-les avec une abaisse de cette pâte ; mettez y dans chacune une caille avec un peu du ragoût couvrez avec une autre petite abaisse , & les soudez ensemble comme une tourte ; faites cuire au four quand elles sont d'une belle couleur , vous les renversez sur le plat que vous devez servir ; faites un petit trou dans le milieu pour y faire entrer une bonne sauce , vous pouvez servir de cette façon un ragoût de cailles que l'on aura desservi de la table.

Cailles aux Truffes.

Farcissez vos cailles avec leurs foyes , un peu de truffes hachées , lard rapé , persil , ciboules , sel , gros poivre ; mettez -les dans une casserole avec autant de grosses truffes entières que vous avez pelées auparavant , un peu d'huile ; faites -les revenir & les mettez dans une casserole forcée d'une tranche de jambon , tranche de veau , un bouquet de per-

fil, ciboules, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, une feuille de laurier; assaisonnez de sel, gros poivre; couvrez les cailles & les truffes avec bardes de lard, faites suer un quart-d'heure & mouillez avec un verre de vin de Champagne; laissez cuire à petit feu bien étouffé; la cuisson faite, mettez-y un peu de consommé & du coulis; ôtez les cailles & les truffes pour les dresser dans le plat que vous devez servir entremêlez l'un de l'autre; tenez-les chaudement; faites bouillir votre sauce, & réduire au point qu'il faut; dégraissez & passez au tamis; mettez-y un jus de citron. Servez sur les cailles & truffes.

Cailles à l'Impromptu.

Elles se font de la même façon que les bécaux à l'impromptu que vous trouverez ci-devant, page 402.

DES PERDREAUX ET
PERDRIX.

Nous avons de deux espèces de perdreaux, le rouge & le gris le premier est le plus estimé, & le plus gros, les jeunes commencent à être bons à servir pour nouveauté dans le mois de

Juin, lorsqu'ils ont acquis leur grosseur: pour les distinguer des perdrix, vous connoissez les perdreaux gris quand ils ont le bout de la dernière plume de l'aile pointu, les pattes grises, & le bec noir, & les perdreaux rouges se connoissent à la même plume où il se trouve au bout un peu de blanc, la vieille n'en n'a point, & elle est toute ronde au lieu que les jeunes l'ont pointue.

Perdreaux à la broche à différentes sauces & ragoûts.

Flambez & vuidez deux ou trois perdreaux; farcissez-les avec leurs foyes hachés, & mêlez avec lard rapé, sel, gros poivre, persil, ciboules; troussiez-les proprement, & leur laissez les pattes; faites-les refaire dans un peu de beurre, & les faites cuire à la broche enveloppés de lard & de papier; servez-les avec la sauce que vous voudrez, ou un ragoût d'olives, de truffes, de montans, de laitances avec sauce à la carpe, & autres telle que vous jugerez à propos.

Entrée

Perdreaux à l'Angloise.

Farcissez deux ou trois perdreaux avec leurs foyes hachés, un peu de beurre, sel, gros poivre; faites-les

Entrée

cuire aux trois quarts à la broche ; ensuite vous les retirez dans une casserole & leur levez chaque membre sans les séparer pour y mettre entre , deux pains de beurre maniés avec de la mie de pain, persil, ciboules, échalottes hachées, sel, gros poivre, muscade ; mettez dans la même casserole, un verre de vin de Champagne , autant de consommé , sel , gros poivre ; faites migreoter les perdreaux jusqu'à ce qu'ils soient cuits & réduit au point d'une sauce , en servant mettez-y quelques zestes & le jus d'une bigarade.

Perdreaux à la Servante.

Entrée: Faites blanchir aux trois quarts une douzaine d'échalottes entières , & les mettez dans le plat que vous devez servir avec des perdreaux coupés par membres que l'on aura desservi de la table , un bon demi-verre de bon bouillon, sel, gros poivre ; faites chauffer un quart d'heure sur de la cendre chaude , bien couvert sans bouillir.

Perdreaux à la Madelaine.

Entrée Videz trois perdreaux & mettez les trois foyes dans un de ces perdreaux, préparez les pour les faire cuire aux trois quarts à la broche; ensuite vous les retirez pour les couper par membres, &

les accommoder en façon de salmis : vous prenez les foyes que vous hachez & les mettez dans la casserole où sont les perdreaux , avec un peu de truffes , de l'échalotte aussi hachée , une demi-cuillerée d'huile , un demi-verre de vin de Champagne , sel , gros poivre ; faites migeoter l'espace d'un quart d'heure ; pressez-y un jus de citron en servant.

Perdreaux grillés aux fines herbes.

Ayez trois perdreaux que vous flambez , vuidez , troussiez les patés en dedans , & les fendez sur le dos pour les applatir ; mettez-les mariner une heure avec de l'huile , sel , gros poivre , persil , ciboules , échalottes , champignons , le tout haché très-fin , thim , laurier , basilic haché comme en poudre ; ensuite vous les mettez avec toute leur marinade dans des feuilles de papier pour les faire griller à petit feu ; la cuisson faite vous égoutez l'huile & ramassez avec le couteau toutes les fines herbes qui tiennent après le papier pour les mettre dans le plat que vous devez servir avec les perdreaux ; ajoutez-y un peu de consommé avec autant de coulis , seulement ce qu'il en faut pour une

Entrée

444 LES SOUPERS

petite sauce , un jus de citron ; faites chauffer sans bouillir.

Perdreux à la Provençale.

Entrée Dans la nouveauté vous prenez cinq ou six petits perdreux que vous troussiez les pates en dedans ; lardez-les en travers avec des moyens lardons de petit lard bien entre-lardé, ou moitié lard , & moitié jambon , & les mettez dans une casserole avec de l'huile , sel , gros poivre , persil-ciboules en branches, trois échalottes, & deux gousses d'ail entières, la moitié d'un citron coupé en tranches ; étouffez les perdreux & les laissez migeoter sur une cendre chaude jusqu'à ce qu'ils soient cuits ; ensuite vous les retirez & les essuyez de leur graisse pour les dresser dans le plat que vous devez servir en les tenant chaudement ; mettez dans la casserole de leur cuisson un demi-verre de vin de Champagne , un peu de consommé & du coulis ; faites bouillir & réduire au point d'une sauce. Ayez soin de bien dégraisser ; passez au tamis. Servez sur les perdreux.

Perdreux au Pontife.

Entrée Otez le brichet de l'estomac à deux ou trois perdreux après les avoir

uidez ; applatissez-les sans casser les os ; hachez les foyes avec persil , ciboules , champignons , deux échalottes ; mettez le tout dans une casserole avec les perdreaux , un pain de beurre , deux cuillerées d'huile , sel , gros poivre ; faites les mariner une heure ; ensuite vous mettez les perdreaux chacun dans un double papier avec tout leur assaisonnement pour les faire cuire dessous un couvercle de tourtiere entre deux cendres chaudes ou dans un four doux ; la cuisson faite ; ôtez le papier & ramassez avec le couteau toutes les petites herbes qui tiennent après pour les mettre dans une sauce au Pontife , après l'avoir dégraissée : vous la servirez sur les perdreaux. Vous trouverez la façon de faire la sauce , page 148. Tome I.

Perdreaux au Fumet.

Mettez à part les foyes des perdreaux & les préparez pour la broche après les avoir farcis en dedans avec du beurre manié avec persil , ciboules , champignons , sel , gros poivre , & les faites cuire enveloppés de lard & de papier , pendant qu'ils cuisent vous faites une sauce de cette façon :

Entrée

Faites suer dans une casserole une tranche de jambon, zestes de carottes, panais, tranches d'oignons; mouillez avec un demi-verre de vin de Champagne, un peu de consommé & du coulis; laissez cuire & réduire au point d'une sauce; passez-la au tamis, & y mettez ensuite les foyes des perdreaux bien écrasés, un peu de panais & rocambole aussi écrasée, sel, gros poivre; faites chauffer sans bouillir.

Perdreaux au Consommé.

Entrée Trouffez vos perdreaux en poule après les avoir flambés & vuidés; mettez-les dans une petite marmite juste à leur grandeur entre des bardes de lard, & tranches de veau dessus & dessous; assaisonnez légèrement de sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboules, deux cloux de girofle, une tranche de jambon, zestes de carottes, panais, & tranches d'oignons; faites-les cuire à petit feu dans leur jus sans aucun mouillement; la cuisson faite: vous passez le jus qu'ils ont rendu, après l'avoir dégraissé, vous le servez dessus les perdreaux.

Perdreaux à la poêle de périgord.

Entrée Otez le brichet de vos Perdreaux & les applatissez un peu sans casser

les os ; farcissez - les en dedans avec leurs foyes hachés , truffes aussi hachées , lard rapé , sel , poivre , persil , ciboules ; mettez-les refaire avec deux pains de beurre, une demie douzaine de truffes entieres & pelées , un bouquet de persil , ciboules , une demi gouffe d'ail , deux cloux de girofle , sel , gros poivre ; mettez - les avec tout leur assaisonnement sur des tranches de veau ; couvrez de bardes de lard ; faites suer un quart d'heure & mouillez avec un verre de vin de Champagne , un peu de bon bouillon ; rachevez la cuisson ; ensuite vous arrangez les perdreaux & les truffes dans le plat que vous devez servir & les tenez chaudement ; mettez du coulis dans la cuisson ; faites bouillir pour dégraisser & réduire au point d'une sauce ; passez au tamis ; pressez-y un jus de citron ; arrosez les perdreaux & les truffes avec la saucé.

Salmis de Perdreaux à la Bourgeoise.

Prenez des perdreaux cuits à la broche & froids que vous coupez par membre & les appropriiez ; arrangez-les dans le plat que vous devez les servir ; faites-les un peu migeoter avec quelques cuillerées de bon bouillon,

Entrée

échalottes hachées , sel , gros poivre , en les servant , vous y mettez quelques zestes , & jus d'une bigarade , & les poudrez avec de la chapelure de pain bien fine.

Salmis de différentes façons.

Entrée

Les salmis de perdreaux en filets se font en coupant en filets toute la chair de plusieurs perdreaux cuits à broche & froids , vous mettez les débris dans une casserole avec un demi-verre de vin de Champagne , du bon bouillon , du coulis , quelques échalottes entières , une demi-gousse d'ail , deux cloux de girofle ; faites bouillir & réduire au point d'une sauce que vous passez au tamis ; assaisonnez de sel , gros poivre , un jus de bigarade ; mettez-y chauffer les filets de perdreaux sans bouillir ; servez garni de croutons de pain frits , celui de perdreaux coupés par membres se fait de la même façon. Vous faite encore des salmis avec des perdreaux coupés en filets ou par membres , que vous arrangez dessus le plat que vous devez servir , & les assaisonnez de sel , gros poivre ; mouillez avec un peu de bouillon ; faites

chauffer sans bouillir ; égoutez - en la sauce : Servez dessus un ragoût d'olives , de truffes , salpicon de ris de veau ou ragoût de petits œufs , celui que vous voudrez.

Perdreux en Cuvette.

Ayez deux ou trois perdreux cuits à la broche & froids ; levez en tout l'estomac , & une partie des aîles , qu'il ne reste que les bords avec les cuisses pour que la carcasse des perdreux forme une cuvette ; prenez des foyes gras entiers que vous mettez dans une casserole avec des champignons , un ris de veau blanchi coupé en plusieurs morceaux ; passez-les sur le feu avec un pain de beurre , un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail , deux échalottes , deux cloux de girofle ; singez & mouillez avec un verre de vin de Champagne , du consommé , & un peu de coulis ; assaisonnez de sel , gros poivre , votre ragoût étant cuit & au point d'une sauce liée , & dégraissée ; mettez - y l'estomac des perdreux que vous aurez coupé en filets ; faites chauffer sans bouillir , dressez vos cuvettes de perdreux

Entrée

dans le plat que vous devez servir après les avoir fait chauffer dans du bouillon : Mettez votre ragoût à la place de l'estomac ; faites tomber un peu de sauce dans le fond du plat.

Perdreux à la Dauphine.

Entrée

Désossez à forfait plusieurs perdreaux après les avoir flambés & vidés ; remplissez-les chacun avec un petit ragoût crud fait avec des truffes, champignons, ris de veau ; mêlez avec lard rapé, persil, ciboules, échalottes hachées, sel, gros poivre ; troussés vos perdreaux de façon comme s'ils étoient entiers, & les faites refaire dans un peu de beurre pour piquer tout le dessus avec du menu lard, & les mettez cuire avec des tranches de veau, du bon bouillon, un bouquet de persil, ciboules, deux cloux de girofle, trois ou quatre feuilles de basilic ; rachevez la cuisson, & les glacez comme des fricandeaux ; servez dessous une bonne sauce comme aux Pontife, à l'Espagnole, à la carpe, ou celle que vous jugerez à propos.

Perdreux au Citron

Entrée.

Farcissez des perdreaux avec leurs

foyes ; lard rapé , persil , ciboules , sel , gros poivre ; faites - les refaire avec un peu de beurre & cuire à la broche envelopées de lard & de papier ; servez-les avec une sauce de cette façon : Mettez dans une casserole la moitié d'un citron coupé en petites tranches la peau , & les pepins ôtés , avec du coulis , une cuillerée de consommé , deux pains de beurre , la moitié d'un manié avec une petite pincée de farine , sel , gros poivre ; faites lier sur le feu. Servez sur les perdreaux.

Perdreaux Glacés.

Flambez & vuidez des perdreaux ; troussiez - les , & les faites refaire dans un peu de beurre ; essuyez - les de leur graisse pour les piquer avec du menu lard ; mettez - les dans une casserole avec bon bouillon , un demi-verre de vin blanc , une tranche de jambon , deux ou trois tranches de veau , un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail , deux cloux de girofle , un peu de basilic ; faites cuire à petit feu ; ensuite vous dégraissez le fond de la sauce & passez au tamis de soye pour la faire réduire en glace , & glacez tout le des-

Entrée

fus des perdreaux ; mettez un peu de consommé , & du coulis dans la même casserole pour détacher tout ce qui tient après , en faisant bouillir un petit bouillon ; repassez - la au tamis ; pressez-y un jus de citron ; servez dessous les perdreaux : vous pouvez aussi les servir avec une autre sauce ou le ragoût que vous voudrez.

Perdreaux à la Polonoise.

Entrée Farcissez des perdreaux avec leurs foyes , lard rapé , une petite pointe d'ail & un peu d'estragon , sel , gros poivre ; troussiez les pates sur l'estomac , & les mettez dans une casserole foncée de tranche de jambon & de veau ; couvrez de bardes de lard ; faites suer un quart-d'heur ; mouillez avec un poisson d'eau - de - vie ; rachevez la cuisson sur une cendre chaude ; ensuite vous passez le fond de la sauce que vous dégraissez & y mettez un pain de beurre manié d'une petite pincée de farine , un peu de gros poivre , deux cuillerées de consommé , le jus d'une orange ; faites lier sur le feu sans bouillir. Servez sur les perdreaux.

Hachis de Perdreaux au Gratin.

Prenez des perdreaux cuits à la broche ; ôtez - en toute la chair pour la hacher avec un peu de gigot de mouton cuit à la broche ; mettez toute les carcasses des perdreaux dans une casserole avec un verre de vin de Champagne , trois ou quatre cuillerées de coulis , du jus de veau , une gouffe d'ail , deux cloux de girofle , une feuille de laurier , thim , basilic , persil , ciboules , une tranche de jambon , zestes de carottes , & panais , tranches d'oignons ; faites bouillir une heure à petit feu , & la passez au tamis ; prenez des mies de pain coupées en roties passées au beurre qu'il y en ait suffisamment pour couvrir le fond du plat que vous devez servir ; mettez - les dessus , & les mouillez avec la moitié de la sauce que vous avez passée & deux pains de beurre , un peu de consommé ; faites - les bouillir sur le fourneau jusqu'à ce qu'elle s'attache au plat pour faire un gratin sans être brulé ; ensuite vous renversez toute la graisse qui reste & servez dessus le hachis de perdreaux , pour le faire vous prenez le restant de la sauce

Hors-
d'œuvre

que vous avez passée, & y ajoutez du coulis; si elle n'étoit pas assez liée, mettez-y chauffer la viande hachée sans la faire bouillir; assaisonnez de sel, gros poivre, un petit jus de bigarade.

Hachis de Perdreaux au naturel.

**Hors-
d'œuvre** Hachez la chair des perdreaux cuits à la broche avec un morceau de mouton rôti; mettez les carcasses des perdreaux dans un mortier, avec deux ou trois échalottes, & les pilez très-fin; délayez-les avec un peu de consommé & du coulis, passez à l'étamine; mettez dans ce coulis un pain de beurre avec la viande hachée, sel, gros poivre; faites chauffer sans bouillir. Servez garni de croutons frits.

Perdrix à la braise à différents ragouts.

Entrée Flambez & vuidez des vieilles perdrix; trouffez-les en poule, & les lardez avec du gros lard; mettez-les dans une marmite juste à leur grandeur avec du bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, tranches d'oignons, une carotte, & un panais, sel, poivre; faites-les

cuire à petit feu , & les servirez avec le ragoût que vous jugerez à propos , comme aux marons , aux olives , aux truffes , aux petits oignons , aux cardons d'Espagne , aux montans , aux cornichons , aux ris de veau , aux truffes , celui que vous voudrez , vous trouverez la façon de les faire ci-après à l'article des ragoûts. tom. 3.

Perdrix à la Villeroi.

Mettez au moins une douzaine de petits oignons blancs dans une casserole avec du bon bouillon , & un pain de beurre , peu de sel , si le bouillon est fallé , & du gros poivre ; faites les bien cuire & réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce , & les retournez sur le feu dans leur cuisson jusqu'à ce qu'ils commencent à risoler , comme si vous vouliez les glacer ; prenez deux ou trois perdrix que vous déosse & les remplissez avec cet oignon , & les trouffez proprement ; faites les refaire dans une casserole , avec un peu d'huile , persil , sibouille , champignons hachés , sel , gros poivre ; mettez les dans une petite marmite entre des tranches de veau , & bardes de lard ; mouillez avec un verre de

Entrée

456 LES SOUPERS

vin de Champagne , du bouillon ; faites cuire à petit feu pendant cinq ou six heures ; passez le fond de la fauce qui doit être courte & bien dégraissée ; mettez - y un peu de coulis pour la lier ; faites chauffer. Servez sur les perdrix.

Perdrix en terrine a la Purée.

Entrée

Troussiez - en poule deux vieilles perdrix après les avoir flambées & vidées , & les mettez cuire avec une demi-livre de petit lard coupé en tranches tenant à la couëne , le tout ficelé ; mouillez avec du bouillon , peu de sel , poivre , un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail , deux cloux de girofle ; faites aussi cuire à part avec de l'eau , un demi-litron de lentilles à la Reine , avec deux oignons , une carotte , & un panais ; foncez une casserole de quelques tranches de veau , une tranche de jambon , zestes de lard , racines & oignons ; faites suer & mouillez avec du bouillon , & le tiers de la cuisson des perdrix ; faites bouillir au moins une heure ; passez cette essence pour mouiller les lentilles en les passant à l'étamine pour leur donner du corps , votre

coulis de lentilles étant fini & assaisonné de bon goût, vous le servez sur les perdrix & petit lard ; séparez par morceaux que vous avez dressés dans une terrine.

Biberot de Perdreaux.

Faites suer dans une casserole des tranches de veau, & une tranche de jambon, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, deux échalottes, zestes de racines & oignons ; mouillez de bon bouillon, faites cuire une heure à petit feu, & le passez au tamis ; prenez deux perdreaux cuits à la broche, de ceux que l'on a desservit de la table si vous voulez ; ôtez toute la chair ; pilez d'abord tous les os : Quand ils seront fin, vous y mettez la viande que vous pilerez aussi jusqu'à ce que le tout soit très-fin ; délayez tout ce que vous avez pilé avec la sauce que vous avez ; passez le tout à l'étamine en bourant fort jusqu'à ce que cela vous forme un biberot de la consistance d'un hachis. Assaisonnez de sel, gros poivre s'il en est besoin ; servez garni de croutons frits autour comme à un hachis.

Hors.
d'œuvre

Perdreaux à la Mandui.

Entrée Flambez & vuidez des perdreaux; trouffez - les en poules; lardez - les en travers avec des filets de jambon, & les mettez cuire sur des bardes de veau, un bouquet de fines herbes, peu de sel, gros poivre; couvrez de bardes de lard; mouillez avec un verre de vin de Champagne; faites cuire à petit feu; la cuisson faite; passez le fond de la sauce; mettez-y un peu de coulis. Servez sur les perdreaux.

Perdreaux à la Jardiniere.

Entrée Faites un ragoût avec des filets de toutes sortes de légumes, que vous ferez blanchir avant que de les faire cuire; ayez trois ou quatre perdreaux que vous faites cuire entre des bardes de lard, tranche de veau, un bouquet de fines herbes, un verre de vin de Champagne; la cuisson faite vous mettez une partie du fond de la sauce des perdreaux dans le ragoût finissez le de bon goût & le servez sur les perdreaux.

Hachis à la Turque.

Mors- d'œuvre ou Entrée Prenez le gibier que vous jugerez à propos qui soit cuit à la broche; hachez en la viande, & faites une sauc-

ce avec les carcasses comme pour un autre hachis, & le finissez de même: vous avez des œufs de carpes que vous faites cuire avec du vin de Champagne, & bon assaisonnement, ou vous prenez de ceux qui sont en matelotte; dressez votre hachis dans le plat: Mectez dessus des œufs de carpes & des œufs frais pochés; garnissez les bords de croutons frits.

Perdrix à la daube Cécilienne.

Flambez & vuidez deux ou trois Entre- perdrix; trouffez-les en poules, & les mets lardez moitié lard & moitié filets d'an- froid. chois; assaisonnez de fines épices, point de sel, mettez-les dans une marmite juste à leur grandeur avec un jarret de veau, un quarteron d'excellent beurre; mouillez avec un poisson d'eau devie, du bouillon jusqu'à ce qu'elles en soient couvertes, un bouquet de persil, ciboules, deux gouffes d'ail, trois cloux de girofle, thim, laurier, basilic, deux oignons entiers, une racine & panais, sel gros poivre; faites cuire cinq ou six heures à petit feu; ensuite vous retirez les perdrix pour les dresser dans une terrine à servir sur table; passez la sauce de leur cuisson

fans la dégraisser, & la faite réduire si elle est trop longue, jusqu'à ce qu'elle se mette en gelée; faites-en l'essai en en mettant une cuillerée sur une assiette & la faire prendre dans un endroit frais, versez votre sauce sur les perdrix; ayez attention quand votre gelée commence à se prendre de la remuer pour qu'elle se mêle avec le beurre & fasse une espèce de marbré.

Fin du second Volume.

THE KATHERIN GOLDEN BITTLING
COLLECTION ON GASTRONOMY

Presented by A. W. Bittlag

October 8, 1939

e. manon,
303 14 Nov 47 =

TX 707
.M.395
1755
T.2
Rare Bk.
Cal.

t.2

