

ments que la Mayonnaise de volaille, sauf la sauce Mayonnaise qui est remplacée par un assaisonnement de salade ordinaire, lequel est ajouté au moment de remuer la *salade* pour servir.

Suprêmes de volaille Jeannette. — Lever les suprêmes d'une volaille pochée et refroidie; les diviser chacun en 4 escalopes; parer celles-ci en ovales et les chaud-froiter à blanc. Les décorer ensuite avec des feuilles d'estragon, blanchies et bien vertes.

Faire prendre au fond d'une timbale ou d'un plat carré une couche de gelée d'un centimètre d'épaisseur.

Disposer sur cette gelée des lames de Parfait de foie gras taillées de la forme des escalopes; dresser une escalope chaud-froitee sur chaque lame de Parfait; couvrir ensuite de fine gelée de volaille mi-prise.

Pour servir, incruster plat ou timbale sur un bloc de glace vive, taillée.

DINDONNEAU

Ailerons de Dindonneau dorés, à la purée de marrons. — Sauf pour le temps de cuisson qui est un peu plus long, procéder selon la formule donnée à l'article « Ailerons », Série des *Préparations diverses, chaudes, de la volaille*.

Dindonneau à l'Anglaise. — Pocher le dindonneau en le conservant bien blanc; le traiter ensuite comme il est indiqué pour la « Poularde à l'Anglaise ».

Dindonneau à la Bourgeoise. — Braiser la pièce aux trois quarts et la changer d'ustensile. L'entourer d'une garniture « à la Bourgeoise » dont les éléments seront à peu près cuits; dégraisser le fonds de braisage; le passer sur la pièce et sa garniture et compléter la cuisson doucement.

Glacer le dindonneau au dernier moment; le dresser sur le plat de service avec quelques cuillerées de fonds réduit autour. — Servir la garniture à part.

Dindonneau à la Catalane. — Le découper comme pour fricassée et le faire bien revenir au beurre. Déglacer avec une bouteille de vin blanc; assaisonner de sel et de poivre; ajouter une pointe d'ail broyé et réduire à fond.

Mouiller ensuite de : fonds brun, sauce Espagnole et purée de tomate, en quantité égale et suffisante pour que les morceaux soient juste couverts. — Cuire au four pendant 40 minutes.

Changer les morceaux de casserole après les avoir parés; leur ajouter une garniture à la Catalane, avec les tomates coupées en quartiers; passer la sauce sur le tout. (Voir *Sauté de veau à la Catalane*.)

Finir de cuire doucement, pendant 25 minutes, et dresser en timbale.

Dindonneau aux Céleris braisés. — Poêler la pièce, et procéder comme pour la « Poularde aux céleris ».