

Masquer ces filets d'une couche de farce de brochet ; humecter la surface avec du blanc d'œuf ; puis, placer sur le bout pointu de chaque filet un bâtonnet de truffe, levé à la colonne d'un centimètre de diamètre, en les faisant se toucher.

Roule ces 6 filets d'une seule pièce, de façon à obtenir une sorte de boudin ; procéder de même pour les autres, ce qui donne 4 boudins.

Foncer le pâté comme celui de saumon ; garnir le fond et les parois d'une couche de farce de brochet additionnée de corail cru de homard et, sur cette première couche, disposer 2 boudins de filets de sole. Finir de garnir comme le pâté de saumon, en disposant de même, sur le milieu de l'épaisseur, une rangée de truffes qui, au découpage, se trouve occuper le centre des 4 boudins de filets de sole.

Couvrir et cuire, comme il est indiqué pour le pâté d'anguille.

Lorsque le pâté est froid, couler dedans de la gelée de poisson.

### PÂTÉS DE VIANDES

**Pâté de Jambon.** — Foncer en pâte ordinaire un moule ovale cannelé ; barder l'intérieur ; garnir le fond et les parois de Farce A, passée au tamis, additionnée de 150 grammes de jambon maigre haché et 125 grammes de jambon coupé en gros dés, par kilo de farce. On doit naturellement tenir compte du degré de salaison du jambon pour régler en sel l'assaisonnement de la farce.

Couvrir d'une barde de lard ovale ; ajouter quelques fragments de laurier et fermer le pâté.

Le finir avec des feuilles en pâte, ou une abaisse de feuilletage.

Cuire au four de chaleur moyenne, à raison de 35 minutes par kilo.

Couler de la gelée au Madère dedans, quand il est froid.

**Pâté de Veau et Jambon.** — Foncer le pâté comme ci-dessus et le barder.

Le garnir de Farce B, disposée par couches alternées, de lardons de jambon, lardons de lard frais ; aiguillettes de noix de veau, assaisonnées et marinées au cognac.

Finir ce pâté comme celui de jambon.

### PÂTES DE VOLAILLE

**Pâté de Poulet.** — Désosser 2 poulets moyens ; lever les filets ; les passer un instant à l'eau bouillante pour les raidir ; les piquer finement de langue écarlate et de truffe. — Avec le reste des chairs, préparer la Farce selon la formule C.

Foncer en pâte ordinaire un moule à pâté rond ; tapisser l'intérieur de bardes de lard très minces et le garnir en alternant : couches de farce ; filets de volaille piqués ; tranches de langue écarlate ; lames de truffe épaisses.

Placer une mince barde ronde sur la dernière couche de farce ; ajouter une demi-feuille de laurier ; fermer le pâté et pincer la crête ; le finir avec des feuilles en pâte, ou le couvrir d'une abaisse de feuilletage. — Cuire au four de bonne chaleur moyenne.

Couler de la gelée de volaille dedans quand il est froid.