

Bécasse à la Riche. — Procéder comme pour la « Bécasse à la fine Champagne », sauf les modifications suivantes :

1^o Dresser les morceaux de bécasse sur un croûton en pain frit, masqué de farce gratin de gibier;

2^o Lier la sauce avec un peu de purée de foie gras; la mettre au point avec 30 grammes de beurre et la passer sur les morceaux, à travers un gros chinois, en pressant avec un fouet ou une cuiller.

Salmis de Bécasse. — Suivre en tous points la formule du *Salmis de Faisan*, en ayant soin : 1^o de rôtir la bécasse en la tenant très saignante; 2^o d'ajouter les intestins au coulis.

Bécasse sautée au Champagne. — Partager la bécasse en deux; assaisonner et raidir vivement au beurre les deux moitiés.

Couvrir; laisser pocher pendant 5 minutes en conservant la chair bien moelleuse; puis, dresser en timbale, fermer celle-ci et tenir au chaud.

Dans le même beurre, faire revenir la carcasse et les intestins hachés; déglacer, sans dégraissier, avec un verre de champagne et réduire des trois quarts. Broyer le tout au mortier; ajouter le même poids de beurre; passer au tamis fin; finir la purée obtenue avec un filet de jus de citron et une pointe de cayenne.

Chauffer sans laisser bouillir et verser sur les morceaux de bécasse.

Bécasse sautée aux Truffes. — Procéder comme ci-dessus, en ajoutant 50 grammes de lames de truffe aux morceaux de bécasse.

Faire le déglaçage au Madère et à l'essence de truffe.

Soufflé de Bécasse. — La formule est la même que celle de la « Bécasse à la Favart ».

Bécasse Souwaroff. — En tenant compte de la grosseur de l'oiseau pour la quantité de truffe et les proportions de foie gras, procéder comme il est dit pour le « Faisan Souwaroff ».

Suprêmes de Bécasse. — Les différentes formules indiquées pour les « Suprêmes de Perdreau », sont applicables à ceux de Bécasse.

Timbale de Bécasse Nesselrode. — Poêler les bécasses en les tenant vert-cuites. — Lever les filets et les mettre de côté; désosser ce qui reste; piler les chairs obtenues avec le quart de leur poids de foie gras cru.

Passer au tamis et ajouter le même poids de farce de gibier, à la panade et au beurre.

Additionner le fonds de poêlage des carcasses hachées et d'un verre de fine Champagne; laisser cuire pendant quelques minutes. — Passer, et cuire dans ce fonds, pour une timbale ordinaire, 150 grammes de truffes tournées en olive.

Foncer en pâte fine un moule à charlotte, beurré; garnir le fond et les parois avec la farce apprêtée; dresser, le long de cette farce, les filets de bécasse détaillés en escalopes. Remplir le centre avec les truffes et les couvrir de quelques cuillerées de sauce Espagnole, réduite avec une partie du fumet.

Compléter par une couche de farce; fermer la timbale avec une abaisse de pâte; la cuire pendant trois quarts d'heure, au four de chaleur moyenne.

Au moment de servir, démouler la timbale sur le plat de service; l'en-