

D'autre part, chaud-froiter à brun 8 mauviettes désossés, farcies et pochées ; les décorer avec détails de truffe et de langue écarlate et les lustrer à la gelée.

Dresser le faisan sur un tampon bas ; l'entourer avec les mauviettes ; garnir de gelée bien claire, hachée, les intervalles qui existent entre celles-ci.

**Faisan en Daube.** — Procéder selon la formule « Terrine de Poularde à la gelée » (Voir *Poulardes froides*), en tenant compte de la grosseur de la pièce pour régler le temps de cuisson.

**Mousse et Mousselines de Faisan.** — Voir les observations formulées aux mêmes articles, aux séries « Préparations froides de la volaille » et « Préparations froides du Foie gras ».

**Suprêmes de Faisan à la Châtelaine.** — Lever les suprêmes et les détailler en médaillons ; masquer une moitié de ces médaillons avec de la mousse de volaille ; l'autre moitié avec de la mousse de faisan ; faire raffermir sur glace.

Ensuite, chaud-froiter à blanc les médaillons à la mousse de faisan ; chaud-froiter à brun ceux à la mousse de volaille et décorer les uns et les autres avec de fins détails de truffe.

Ranger ces médaillons dans un plat creux carré, en alternant les deux nuances ; couvrir de gelée succulente, bien claire, et laisser prendre.

Au moment de servir, incruster le plat sur un bloc de glace vive.

**Suprêmes de Faisan des Gastronomes (Recette simplifiée).** — Poêler le faisan au Madère et le laisser refroidir.

Lever les filets ; les détailler en aiguillettes régulières ; les chaud-froiter à brun et les décorer à volonté.

Avec les parures et les chairs des cuisses, préparer une Mousse ; la disposer en couche bien égale dans le fond d'un plat creux carré, en la faisant bomber légèrement sur le centre. — Ranger sur le milieu et en ligne, les aiguillettes chaud-froitées, décorées ; entourer avec les truffes cuites au Champagne, bien froides ; recouvrir le tout de gelée très limpide.

Au moment de servir, incruster le plat sur un bloc de glace vive.

## PERDREAUX

Les perdreaux gris de plaine sont généralement préférés aux perdreaux rouges. Ils doivent être jeunes, et tout sujet vieux, ou perdrix, ne doit être utilisé que pour les Farces ou les Fumets.

Presque toutes les formules indiquées pour le faisan étant applicables au perdreau, nous les signalerons simplement.

**Perdreau à la mode d'Alcantara.** — Voir *Faisan*.

**Perdreau Alexis.** — Poêler le perdreau.

Au moment de servir l'entourer de grains de raisin Muscat, pelés et épépinés.

— Servir aussitôt.

**Perdreau Bonne-Maman.** — Farcir le perdreau avec : son foie haché, le double de foie gras, persil et truffe hachés, une cuillerée de mie de pain frite ; le tout bien mélangé.