

**Faisan Demidoff.** — Procéder comme il est indiqué pour la « Pouarde et le Poulet Demidoff ».

**Faisan grillé à la Diable.** — Pour cette préparation, on n'emploie guère que les Faisandeaux ; néanmoins, et à condition qu'il soit très tendre, le faisan peut servir également.

Le traitement est le même que celui du « Poulet à la Diable ».

**Faisan Galitzin.** — Désosser 2 belles bécassines ; en retirer les intestins et le foie que l'on fera revenir au beurre et qu'on écrasera sur une assiette.

Hacher les chairs des bécassines, en leur faisant absorber la moitié de leur poids de crème et autant de beurre ; assaisonner de sel et de poivre ; ajouter les intestins écrasés et 125 grammes de truffes coupées en gros dés.

Avec cette préparation, farcir un beau Faisan. — Le rôtir en casserole, ou plutôt en terrine ; l'arroser, au dernier moment, avec un peu de fumet préparé avec les carcasses de bécassines.

**Faisan à la Géorgienne.** — Brider le faisan en Entrée ; le mettre en casserole avec : 30 noix fraîches partagées par moitiés et bien épluchées ; le jus d'un kilogramme de raisins blancs et de 4 oranges pressés sur un tamis ; un verre de vin de Malvoisie ; un verre de forte infusion de thé vert ; 50 grammes de beurre et l'assaisonnement nécessaire.

Pocher le faisan pendant 40 minutes environ et en assurer la coloration vers la fin de la cuisson.

Dresser au moment et l'entourer avec les noix. Passer la cuisson à la serviette ; y ajouter 2 décilitres de sauce Espagnole de gibier ; réduire de moitié ; napper légèrement le faisan et sa garniture. — Servir à part le reste de la sauce.

**Faisan Kotschoubey.** — Truffer le faisan comme à l'ordinaire et le cuire en casserole. — Le mettre ensuite dans une terrine ; l'entourer de choux de Bruxelles sautés au beurre noisette et additionnés de dés de lard maigre sautés au beurre. — Saucer choux et faisan de sauce Demi-glace à l'essence de truffe. Couvrir et tenir à l'étuve pendant 5 ou 6 minutes.

**Mousses et Mousselines de Faisan.** — L'une et les autres se préparent selon les méthodes décrites dans les précédents chapitres.

Les débris et carcasses de faisan sont employés pour la préparation des fumets, base des sauces qui accompagnent la Mousse et les Mousselines de faisan.

**Faisan à la Normande.** — Colorer le faisan au beurre.

D'autre part, couper en quartiers, peler, émincer et sauter au beurre 6 pommes douces de grosseur moyenne. Garnir le fond d'une terrine d'une couche de ces pommes ; placer dessus le faisan coloré ; l'entourer avec le reste des pommes ; arroser de quelques cuillerées de crème fraîche ; couvrir et cuire au four pendant 20 à 25 minutes.

— Servir tel quel.

**Pâté chaud de Faisan.** — Procéder comme pour le « Pâté chaud de Caneton », en observant les modifications suivantes :

1<sup>o</sup> Employer une farce gratin faite avec chairs et foies de faisan.