

sur cette sauce, ranger une partie des escalopes chaud-froitées, en les alternant de lames de truffe; recouvrir d'une légère couche de gelée.

Recommencer un rang d'escalopes et de lames de truffe, une couche de gelée et ainsi de suite.

Compléter par une couche de gelée un peu plus épaisse; tenir ensuite au frais jusqu'au moment de servir.

NOTA. — Cette vieille et excellente Entrée froide n'est en somme qu'un Salmis froid, dont la méthode peut être appliquée à tous les gibiers susceptibles d'être apprêtés en Salmis. C'est la plus simple, et certainement la meilleure façon de les servir froids.

FOIE GRAS

PRÉPARATIONS CHAUDES DU FOIE GRAS

Le foie gras entier destiné à être servi chaud, doit être d'abord bien paré et dénervé, puis clouté de truffes crues qui, au préalable, auront été pelées, coupées en quartiers, assaisonnées de sel et de poivre, raidies avec un verre de cognac et une feuille de laurier, et refroidies dans une terrine hermétiquement close.

Lorsque le foie gras est clouté avec les truffes ainsi préparées, il est entouré de minces bardes de lard ou d'une crépine de porc, et il est tenu pendant quelques heures dans une terrine bien close avant d'être mis en cuisson.

La meilleure manière de le traiter, lorsqu'il doit être servi entier et chaud, c'est de le cuire dans une pâte qui absorbe la graisse en excès, au fur et à mesure qu'elle fond. — On procède ainsi :

Faire deux abaisses ovales en pâte à pâté, un peu plus grandes que le foie.

Sur l'une de ces abaisses, disposer le foie enveloppé de bardes et, si cela se peut, l'entourer de truffes moyennes pelées; poser une demi-feuille de laurier sur le foie; mouiller les bords de l'abaisse; recouvrir avec la seconde abaisse; souder et replier en bourrelet régulier les bords des deux abaisses.

Dorer le dessus; rayer; pratiquer une ouverture sur le milieu pour l'échappement de la vapeur pendant la cuisson et, s'il s'agit d'un foie moyen du poids de 750 à 800 grammes, cuire à four de bonne chaleur ordinaire pendant 40 à 45 minutes.

Servir tel quel et envoyer à part la garniture adoptée.

Service : A la salle, le Maître d'hôtel détache le dessus de la croûte, tout autour du foie, et il enlève cette croûte.

Il découpe alors le foie à la cuiller, le dresse sur les assiettes, et l'entoure de la garniture indiquée sur le menu.

NOTA. — Nous ne sommes pas partisans de cuire le foie gras en terrine quand il doit être servi chaud. La méthode que nous indiquons ci-dessus nous semble bien préférable dans tous les cas, et quelle que soit la garniture adoptée.