

**Préparer** 12 croûtons ronds, taillés avec un emporte-pièce de 2 centimètres de diamètre, et en leur donnant 8 millimètres d'épaisseur ; les frire au beurre à la dernière minute.

Ajouter 4 belles truffes fraîches, bien noires, coupées en lames un peu épaisses, dans la quantité voulue de sauce Demi-glace réduite ; y joindre les rognons, ainsi que les croûtons frits, 50 grammes de beurre très fin, quelques gouttes de jus de citron et rouler la casserole pour assurer le mélange du tout.

Dresser dans une timbale en argent, bien chaude, et servir de suite.

**Rognons de coq farcis pour Entrées froides, Garnitures, etc.** — Choisir de beaux rognons pochés ; les fendre en deux sur la longueur et les parer légèrement dessous pour les faire tenir d'aplomb.

Les farcir au cornet avec une purée de foie gras, de jambon, de blanc de volaille, ou de truffe ; additionnée de beurre frais à poids égal et bien relevée.

Chaudfroiter ces rognons à blanc, ou avec une sauce rose, selon les circonstances ; puis, les ranger dans une petite timbale basse et les recouvrir de gelée fondante.

Ces rognons peuvent être mis dans de petits moules à petits-fours, enveloppés de gelée, et utilisés pour une bordure autour d'une volaille froide.

## CROQUETTES ET CROMESQUIS DE VOLAILLE

Voir ces articles à la Série des *Hors-d'œuvre chauds*.

## ÉMINCÉS DE VOLAILLE

**Emincé de volaille Bonne-Femme.** — Disposer sur un plat beurré un turban de rondelles de pommes de terre cuites à l'eau et légèrement rissolées au beurre.

Masquer le fond du plat d'un peu de sauce Velouté et de champignons émincés fraîchement cuits ; ranger dessus la volaille détaillée en fines escalopes chauffées à l'avance ; masquer de Velouté beurré et glacer vivement.

**Emincé de volaille Maintenon.** — Disposer sur le plat une bordure de toutes petites croquettes de volaille, moulées en palets ou en rectangles.

Au milieu de cette bordure, dresser l'émincé qui ne doit comporter que des escalopes de blanc de volaille, champignons très blancs coupés en minces rondelles et lames de truffe : le tout lié avec de la sauce Parisienne légèrement soubisée.

**Emincé de volaille Valentino.** — Dresser, sur plat beurré, une petite bordure de salpicon à croquettes de volaille lié avec de l'appareil à pomme Duchesse ; dorer le tour et faire bien colorer au four.

Garnir le milieu d'escalopes de volaille, tranches de langue taillée en petits ovales, champignons et truffes en lames : le tout lié au Velouté.