

pignons et de truffes en lames. Finir par une couche de nouilles et, sur celles-ci, semer des nouilles crues sautées au beurre au moment.

— Servir en même temps une sauce Suprême à l'essence de truffe.

Timbale de Foie gras Cambacérès. — Foncer un moule à dôme, beurré, avec des anneaux de gros macaroni poché, tenu un peu ferme.

Ces anneaux seront taillés d'un demi-centimètre d'épaisseur, et l'intérieur sera rempli de purée de truffe liée avec un peu de farce de volaille. Lorsque le moule est foncé : tapisser l'intérieur d'une couche de farce de volaille additionnée de purée de truffe ; le mettre à four doux pendant quelques minutes pour pocher la farce.

Réduire de moitié 2 décilitres de sauce Béchamel, additionnée de 3 cuillerées d'essence de volaille et d'autant d'essence de truffe ; mélanger à cette sauce 250 grammes de macaroni poché, divisé en tronçons de 3 centimètres de longueur, et environ un décilitre de purée de truffe et de purée de foie gras tirée des parures.

— Bien mélanger le tout.

Garnir la timbale avec ce macaroni, disposé par couches, alternées d'épaisses escalopes de foie gras poché au Madère et de lames de truffe. Compléter la timbale par une couche de farce ; la pocher au bain-marie, en comptant 45 minutes pour un moule de la contenance d'un litre.

Laisser reposer pendant quelques minutes avant de démouler, puis renverser la timbale sur un plat rond et l'entourer d'un cordon de sauce Périgueux.

— Servir à part une saucière de même sauce.

Timbale de Foie gras Cussy. — Préparer une croûte à blanc dans un moule à pâté rond, bas, et à bords évasés.

Garnir le fond et les parois d'une couche de farce de volaille ; pocher cette farce à l'entrée du four.

Disposer, le long des parois, une couronne d'escalopes de foie gras, parées rondes et sautées au beurre, en les alternant de tranches de langue écarlate parées de même.

Disposer, au milieu une garniture de champignons, rognons de coq, truffes en olives, liée à la sauce Madère, et dressée en pyramide. Compléter par une couronne de belles crêtes, placée entre le turban d'escalopes de foie gras et la garniture.

— Servir à part une sauce Madère.

Tourte de Foie gras à l'Ancienne. — Détailler un foie gras cru en escalopes régulières ; les assaisonner et les mariner au cognac avec le même nombre de lames de truffe crue.

Ajouter, à 600 grammes de chair à saucisses très fine, les parures du foie passées au tamis et 100 grammes de truffe hachée.

Garnir une abaisse ronde, faite en pâte à pâté, avec la moitié de cette farce, en laissant un espace de 4 centimètres sur les bords ; ranger dessus les escalopes de foie gras et les lames de truffe ; étaler le reste de la farce sur celles-ci ; couvrir avec une seconde abaisse de pâte.

Souder les deux abaisses ; mouiller les bords et entourer d'une bande de feuilletage. Chiqueter le tour ; dorer et cuire pendant 45 minutes au four de chaleur moyenne. — En sortant la tourte du four, détacher l'abaisse du dessus avec la pointe d'un couteau et arroser la garniture de la tourte de sauce Madère, serrée.