

Mousselines de Pigeonneaux à l'Epicurienne. — Désosser les pigeonneaux en réservant quelques filets qui seront sautés au beurre au moment du dressage des Mousselines et tenus verts cuits.

Avec la chair obtenue, préparer une farce Mousseline. Mouler les Mousselines en les faisant moitié moins grosses que celles de volaille et les pocher. — Les égoutter au moment; les dresser en couronne et placer sur chacune une escalope de filet. Les napper d'un fumet tiré des carcasses, lié avec quelques cuillerées de Velouté; disposer au milieu une garniture de petits pois aux laitues.

NOTA. — Pour ces Mousselines, on peut employer des filets de vieux pigeons, dont les cuisses et carcasses sont employées à la préparation du fumet. Dans ce cas, les filets indiqués ci-dessus, sont remplacés par des Suprêmes de pigeonneaux poêlés.

Pigeonneaux aux Olives. — Poêler les pigeonneaux. — Aux deux tiers de la cuisson, ajouter au fonds de poêlage la quantité nécessaire de sauce Demi-glace. Laisser mijoter les pigeons dans la sauce pendant 10 minutes; les retirer; passer et dégraisser la sauce, puis remettre sauce et pigeons dans la casserole en ajoutant, par pigeon, 10 petites olives dénoyautées et blanchies; laisser cuire doucement encore pendant 7 à 8 minutes.

Dresser les pigeonneaux, entiers ou partagés en deux, avec les olives autour ou au milieu.

Pigeonneaux aux Olives noires. — Cuire 4 pigeonneaux en cocotte en les arrosant copieusement de beurre. Quelques minutes avant la fin de leur cuisson, ajouter 3 cuillerées de vin blanc, une cuillerée de fine Champagne et, par pigeonneau 15 olives noires dénoyautées. — Compléter au dernier moment, avec 3 ou 4 cuillerées de jus de veau réduit et un peu de glace de volaille légère.

Pâté de Pigeonneaux à l'Anglaise (*Pigeon's-pie*). — Garnir le fond et les parois d'un plat à pâté à l'anglaise de tranches de lard de poitrine fumé, saupoudrées d'échalote hachée. Ranger dans le plat les pigeonneaux coupés en quatre morceaux, assaisonnés et saupoudrés de persil haché, en ajoutant, par pigeonneau, un jaune d'œuf dur coupé en deux. Mouiller à moitié hauteur avec du bon jus; couvrir avec une abaisse de feuilletage; dorer; rayer; faire une ouverture sur l'abaisse et cuire environ une heure et demie à four de bonne chaleur moyenne.

Pâté chaud de Pigeonneaux à l'ancienne. — Rôtir 4 pigeonneaux en ayant soin de les tenir un peu saignants; les partager chacun en quatre morceaux et retirer la peau d'après les morceaux.

Foncer en pâte fine un moule à timbale ou simplement un moule à charlotte ordinaire, beurré; le garnir de couches de farce gratin ordinaire additionnée d'un peu de sauce Madère très réduite, alternées des morceaux de pigeonneaux, de champignons cuits et de truffes émincées. Compléter par une couche de farce; semer sur celle-ci une pincée de thym et de laurier pulvérisés; couvrir avec une mince abaisse de pâte et bien souder celle-ci sur les bords.

Cuire au four de chaleur moyenne pendant 50 minutes environ.

Au moment de servir, renverser le pâté sur un plat; en détacher le fond; le partager en triangles; ranger ceux-ci autour du pâté et napper légèrement la farce mise à nu avec de la sauce Demi-glace claire.

— Servir à part une saucière de même sauce.