

celle-ci, enfoncée dans l'épaisseur de la terrine, en sorte également chaude partout, c'est que la cuisson est au point.

**Mise en presse et Service.** — Si la terrine doit être consommée de suite, elle est complétée avec de la gelée, quelques minutes après qu'elle est sortie du four, couverte d'une planchette et mise à refroidir *sous presse pas trop forte*, pour les raisons indiquées à la Galantine de volaille.

La graisse est ensuite retirée, le dessus paré et le détail se fait dans la terrine même.

— Si elle doit être servie entière, elle est pressée un peu plus fortement; démoulée quand elle est froide; bien parée tout autour; remise dans la terrine au fond de laquelle on a fait prendre une couche de gelée et entourée de gelée fonduë.

Au moment de servir elle est démoulée sur serviette et entourée de croûtons de gelée.

— Si elle doit être conservée, elle est démoulée et parée comme ci-dessus; remise en terrine; entourée et couverte de saindoux qui, en se solidifiant, la préserve de toute altération par le contact de l'air. — Elle doit être tenue au frais et couverte.

#### TERRINES ET PATÉS A LA MÉNAGÈRE

Ces préparations de la vieille cuisine bourgeoise, méritent d'être consignées pour qu'elles ne s'oublient pas. On les fait avec toutes viandes de boucherie, volailles ou gibiers et leur préparation type est celle-ci:

Détailler en grosses aiguillettes, la quantité nécessaire de Filet ou de Noix de veau; les assaisonner de sel, poivre et muscade; les raidir vivement au beurre et débarrasser dans une terrine. Ajouter des lardons de jambon et de lard gras, dans les proportions d'un quart de ce qu'il y a d'aiguillettes de veau.

Déglacer le sautoir avec un peu de cognac et de Madère, verser ce déglaçage sur les aiguillettes et les lardons; laisser refroidir.

Barder une terrine ou foncer un pâté comme à l'ordinaire; remplir l'une ou l'autre avec les aiguillettes de veau et lardons en les alternant; couvrir terrine ou pâté et cuire au four bien chaud.

Quand terrine ou pâté ne sont plus qu'à peine tièdes, finir de les remplir avec de la gelée ordinaire, ou de la gelée au fumet de l'élément principal employé.

