

**Mousse et Mousselines de Perdreau.** — Voir les observations exposées à ce sujet à l'article *Faisan*.

**Perdreau à la Normande.** — Brider le perdreau en Entrée et le colorer au beurre. En même temps, sauter légèrement au beurre 3 moyennes pommes de reinette pelées et émincées. — Disposer une couche de ces pommes au fond d'une terrine ; placer le perdreau dessus ; couvrir avec le reste des pommes ; arroser de quelques cuillerées de crème bien fraîche ; fermer la terrine et compléter la cuisson au four.

— Servir tel quel.

**Perdreau aux Olives.** — Procéder comme il est indiqué pour le « Pigeon aux Olives ».

**Pâté chaud de Perdreaux.** — Pour un pâté chaud ordinaire, prendre 3 perdreaux. Les rôtir en les tenant saignants et préparer le Pâté comme celui de Pigeons.

**Perdreau à la Périgueux.** — Opérer comme il est dit pour le « Faisan à la Périgueux ».

**Perdreau à la Polonaise.** — Farcir le perdreau de farce gratin ; le traiter ensuite comme il est dit aux « Pigeons à la Polonaise ».

**Salmis de Perdreau.** — Voir *Salmis de Faisan* et opérer selon le même procédé.

**Perdreau Soubise aux truffes.** — Poêler un perdreau, d'après le procédé du « Faisan à la Crème », mais en lui adjoint 3 cuillerées d'oignon ciselé et blanchi. Le perdreau étant à point, le mettre dans une terrine ; passer les oignons et le fonds à l'étamine, y ajouter une belle truffe taillée en lames, et après avoir rectifié l'assaisonnement, couvrir le perdreau de cette sauce.

**Soufflé de Perdreau.** — Préparer une farce Mousseline de perdreau, et procéder ensuite comme pour le *Soufflé de Faisan*.

**Perdreau Souwaroff.** — Procéder comme pour le « Faisan Souwaroff ».

**Suprêmes de Perdreau Véron.** — Lever et parer les suprêmes. — Pocher les cuisses et les foies ; désosser et piler chair de cuisses et foies avec moitié de leur poids de truffe. Passer au tamis ; lier cette purée avec quelques cuillerées de Velouté de gibier ; ajouter la même quantité de purée de marrons ; beurrer légèrement et tenir au chaud.

Quelques minutes avant de servir, sauter les suprêmes au beurre ; les dresser en turban en les intercalant de croûtons taillés en forme de crête et frits au beurre. Disposer au milieu, en dôme, la purée préparée ; entourer de quelques cuillerées de sauce Demi-glace au fumet de gibier.

— Servir à part une saucière de même sauce.

## PERDREAUX FROIDS

Les différentes formules de préparations froides indiquées pour le *Faisan*, sont applicables au *Perdreau*. Il est donc inutile de les répéter, puisque nous aurions simplement à dire « Perdreau » où nous avons dit « Faisan ».