

place un kilo 500 d'abatis (sauf les foies qui ne sont ajoutés dans l'abatis que 10 à 15 minutes avant la fin de la cuisson, simplement pour les pocher), avec un oignon et demi coupé en gros dés.

Saupoudrer de 3 cuillerées de farine; cuire celle-ci au four; mouiller d'un demi-litre de vin rouge et d'un litre de fonds blanc ou d'eau. Assaisonner; ajouter une gousse d'ail écrasée, un bouquet garni et laisser cuire doucement.

Environ un quart d'heure avant de servir, égoutter les morceaux sur un tamis; les changer de casserole et leur ajouter : les lardons; 20 petits oignons cuits au beurre et les foies escalopés. — En dernier lieu réduire la sauce au point voulu; la passer sur les morceaux et la garniture; finir de cuire doucement.

Dresser en timbale.

Abatis Chipolata. — Procéder comme ci-dessus, en remplaçant le vin rouge par du vin blanc.

Lorsque les morceaux d'abatis sont changés d'ustensile, leur ajouter une garniture à la Chipolata (Voir *Garnitures*); passer la sauce sur le tout et compléter la cuisson doucement pendant 15 à 20 minutes.

Abatis aux Navets. — Préparer l'abatis comme celui « à la Bourguignonne », en faisant entièrement le mouillement au fonds blanc.

A moitié de la cuisson, changer de casserole les morceaux d'abatis; leur ajouter : les lardons; 24 petits oignons sautés au beurre; 500 grammes de navets tournés en forme d'olives allongées, sautés et glacés; passer la sauce sur le tout et compléter la cuisson doucement.

Pâté d'Abatis (Giblets-pie). — Faire revenir au beurre les abatis détaillés comme de coutume; les saupoudrer légèrement de farine, cuire celle-ci; mouiller avec du consommé, en juste quantité pour que la sauce soit claire et couvre simplement les morceaux. — Cuire aux trois quarts et laisser refroidir.

Verser ensuite dans un plat à pâté à l'anglaise; couvrir avec une abaisse de feuillettage, laquelle doit être soudée sur une bande de pâte collée autour des bords du plat; dorer; rayer et cuire pendant 25 à 30 minutes au four de bonne chaleur moyenne.

Abatis Printanier. — Mettre l'abatis en marche comme à l'ordinaire.

A moitié de la cuisson, changer de casserole les morceaux d'abatis; leur ajouter une garniture Printanière; passer la sauce sur le tout et compléter la cuisson doucement.

AILERONS

Les Ailerons se préparent comme les abatis et constituent principalement un plat de déjeuner; mais, le plus souvent, on les farcit, notamment ceux de dinde, avec de la chair à saucisses fine et un peu grasse.

Ailerons dorés à la purée de marrons. — Les ailerons qui conviennent pour cette préparation sont ceux de Poule-dinde, ou ceux de Dindonneau.

Les colorer au beurre dans un sautoir qui puisse les contenir juste et