

Chaud-froid de Bécasse. — Procéder selon la méthode ordinaire, en employant de la sauce Chaud-froid brune à l'essence de bécasse.

Bécasse Cécilia. — Procéder comme il est indiqué pour les « Cailles Cécilia ».

Côtelettes de Bécasse Sarah Bernhardt. — Rôtir 3 bécasses, et les désosser aussitôt froides.

Détailler en dés 4 des filets; mélanger la moitié de ce salpicon avec la même quantité de salpicon de langue écarlate; mélanger l'autre moitié avec le double de foie gras coupé en dés. Lier ces deux préparations avec quelques cuillerées de sauce Chaud-froid brune.

Vider à la cuiller 10 moyennes truffes bien rondes; les garnir avec la composition de filets au foie gras.

Piler le reste des chairs de bécasses avec le même poids de foie gras et la pulpe retirée des truffes. Passer au tamis; travailler cette purée sur glace et lui ajouter : 70 grammes de beurre fin; un décilitre et demi de sauce Chaud-froid brune, tiède; un demi-décilitre de glace de gibier.

Avec cet appareil, foncer de petits moules à côtelettes chemisés à la gelée; garnir l'intérieur de chacune d'une cuillerée à café de la composition de filets et langue écarlate; recouvrir d'appareil et mettre à la glace.

Démouler ces côtelettes au moment; les dresser en turban autour d'un tampon, pris dans une couche de gelée mise au fond du plat et disposer les truffes au milieu.

Bécasses Esclarmonde. — Lever les filets de bécasses rôties et froides; les partager chacun en deux escalopes.

Avec les chairs des cuisses et les débris, préparer une Mousse.

Fixer chaque escalope de filet sur une tranche de foie gras cuit, de même forme, en la soudant avec un peu de Mousse. — Chaud-froiter à brun et décorer aux truffes. — Faire prendre ce qui reste de Mousse dans un petit moule à dôme chemisé à la gelée.

Démouler au moment sur un tampon en riz posé sur le plat de service; ranger les escalopes chaud-froitées autour de la Mousse et entourer le tampon de gelée hachée.

Bécasse Marivaux. — Lever les filets d'une bécasse rôtie, froide, et les escaloper. — Supprimer les os de l'estomac; remplir la carcasse d'une Mousse de bécasse au foie gras, en lui donnant la forme de l'oiseau; chauf-froiter les cuisses et le train de derrière.

Dresser sur une couche de gelée prise dans le fond d'un plat; rapporter sur la bécasse les escalopes de filets, en les disposant en sens inverse et en les intercalant d'escalopes de foie gras un peu plus petites. Placer une rangée de lames de truffe chevalées sur le milieu, entre les escalopes; combler les vides avec de la gelée hachée poussée au cornet.

Entourer ensuite la bécasse de gelée mi-prise, et la tenir au frais jusqu'au moment de servir.

Mousse et Mousselines de Bécasse. — Voir « Mousse et Mousselines de Faisan ».

Pain de Bécasse. — Voir la formule initiale à la Série des Préparations froides, Chapitre des Garnitures, ou procéder comme il est indiqué pour le « Pain de foie gras ».

Salmis froid de Bécasse. — Préparer le Salmis selon la méthode