

**Pigeonneaux.** — Les rôtir à feu vif, à la casserole ou à la broche, en les tenant juste cuits.

*Temps de cuisson :* 20 minutes à la casserole et 25 minutes à la broche.

**Pintade.** — La Pintade ne peut s'employer pour rôtir que quand elle est jeune et par conséquent très tendre.

La piquer de lardons très fins, ou la barder, et la rôtir à feu vif en l'arrosant fréquemment.

*Temps moyen de cuisson :* 30 à 35 minutes.

**Caneton Nantais.** — *Temps de cuisson pour une pièce du poids d'un kilo 200 :* 35 à 40 minutes.

**Caneton Rouennais.** — Soit au four, soit à la broche, le caneton Rouennais doit être traité à feu vif.

Pour un pièce pesant 2 kilos 400, brute, et un kilo 450 quand elle est vidée, on compte 25 minutes.

**Caneton Rouennais au Porto.** — Se traite comme le Canard sauvage au Porto et peut se dresser en terrine.

**Caneton d'Aylesbury à l'Anglaise.** — Le Caneton d'Aylesbury est l'équivalent de notre Caneton Nantais; généralement on le farcit à la Sauge.

Son accompagnement le plus usuel est l'Apple-Sauce, à laquelle on substitue parfois une Malted red-currant Jelly (gelée de groseilles fondue) ou une Cranberries-sauce.

**Oie rôtie à l'Anglaise.** — L'oie doit être farcie à la sauge. On la sert avec l'accompagnement indiqué au Caneton à l'Anglaise.

C'est, en Angleterre, le rôti obligé de la Saint-Michel.

**Oison.** — L'oie pour rôtir doit être jeune, c'est-à-dire non parvenue à sa croissance normale. Elle se traite au four ou par la broche, en la tenant légèrement rosée.

## ROTIS DE VENAISON

**Chevreuril.** — Les rôtis de chevreuil sont principalement fournis par les Gigots et les Selles. Ces pièces sont, ou ne sont pas marinées à l'avance, mais elles sont généralement piquées. La Selle comprend souvent les deux carrés adhérents.

*Temps moyen de cuisson au four :* 12 à 14 minutes au kilo.

**Venaison à l'Anglaise.** — En Angleterre, la venaison provient du Cerf ou du Daim. — La pièce la plus réputée est la « Hanche », qui se compose du cuissot auquel on laisse adhérer la demi-selle correspondante. Cette pièce doit être bien rassise, mais on ne la marine pas.

Dans son livre, *La Cuisine Anglaise*, M. Suzanne conseille, pour la conserver et en éloigner l'humidité pendant qu'elle rassit, de frotter la pièce de farine additionnée de poivre; cette sorte d'enduit ayant la propriété d'éloigner les mouches.

Pour la rôtir, elle est parée, enveloppée de pâte à l'eau chaude et à la graisse, comme celle indiquée au « Baron de bœuf »; cette pâte est elle-même enveloppée d'un papier qui est maintenu par de la ficelle. Le temps de cuisson pour une Hanche de grosseur moyenne est de 4 heures, en l'arrosant souvent.