

PIGEONNEAUX

En principe, l'on ne doit employer en cuisine que de jeunes sujets qui ont atteint leur complet développement. Un sujet d'une année doit être considéré comme vieux Pigeon et rigoureusement écarté de toute préparation culinaire autre que les farces. C'est pourquoi nous employons exclusivement ici la désignation de Pigeonneau.

Pigeonneaux à la Bordelaise. — Les partager en deux; aplatir légèrement chaque moitié; les assaisonner et les cuire au beurre.

Dresser en turban; entourer de la garniture indiquée pour le « Poulet à la Bordelaise ».

Pigeonneaux en Casserole à la Paysanne. — Cuire les pigeonneaux au beurre, dans une casserole en terre, et au four. — Aux deux tiers de la cuisson, les entourer de : lard de poitrine coupé en dés, blanchi; pommes de terre émincées en rondelles et sautées au beurre; à raison de 50 grammes de lard et une pomme de terre moyenne par pigeonneau. — Compléter la cuisson et ajouter un peu de bon jus au moment de servir.

Pigeonneaux en Chartreuse. — Foncer la chartreuse (Voir *Chartreuse de ris de veau*) dans un moule à charlotte, beurré. Garnir le fond et les parois d'une épaisse couche de choux braisés, égouttés et pressés; disposer dans l'intérieur les pigeons ou les pigeonneaux, cuits à la casserole et découpés en quatre, en intercalant les morceaux de rectangles de lard de poitrine, blanchi, et de ronds de saucisson. Recouvrir de choux; étuver au bain-marie pendant une demi-heure. Renverser la chartreuse sur le plat de service et la laisser reposer cinq minutes avant de la démouler; éponger le liquide qui s'en est échappé et l'entourer de quelques cuillerées de sauce Demi-glace.

Pigeonneaux Chipolata. — Colorer les pigeonneaux au beurre; déglacer au vin blanc; réduire; ajouter la quantité nécessaire de sauce Demi-glace et de fonds brun, par moitié; compléter la cuisson des pigeonneaux dans la sauce. — Quelques minutes avant le service, les entourer de la garniture Chipolata et les dresser avec cette garniture autour.

Pigeonneaux en Compote. — Procéder comme il est indiqué pour le « Poulet de grains en compote ».

Côtelettes de Pigeonneaux à la Nesles. — Diviser les pigeonneaux en deux; conserver la patte à chaque moitié, pour figurer l'os de la côtelette. Aplatir légèrement; assaisonner; faire revenir au beurre du côté intérieur seulement et mettre à refroidir sous presse légère. Masquer ensuite chaque moitié de pigeonneau, sur le côté revenu, de godiveau à la crème additionné d'un tiers de farce gratin et de truffe hachée, en faisant bomber légèrement la farce. Ranger sur plaque; mettre à four doux pour compléter la cuisson et pocher la farce.

Dresser en turban, en intercalant les côtelettes avec des escalopes de ris de veau, panées à l'anglaise et sautées au beurre clarifié. Garnir le milieu de champignons et de foies de volaille escalopés, sautés au beurre et liés avec quelques cuillerées de sauce Madère.