

VARIANTE. — Le foie gras étant préparé comme il vient d'être dit, le parer en forme de boule; le placer au milieu d'une abaisse de pâte à brioche, sans sucre, avec ses parures autour. Souder l'abaisse en forme de bourse; la déposer dans un moule à brioche cannelé; placer dessus, en l'enfonçant assez profondément, un morceau de brioche roulé en virgule, de façon à figurer exactement une brioche à tête; laisser fermenter pendant un quart d'heure; dorer et cuire à four chaud.

Escalopes de Foie gras Périgueux. — Couper, sur un foie gras cru, des escalopes du poids de 70 grammes environ; les assaisonner de sel et de poivre; les tremper dans de l'œuf battu; les rouler dans de la truffe, crue autant que possible et hachée finement; appuyer celle-ci avec la lame du couteau. — Sauter au beurre clarifié et au moment, les escalopes ainsi préparées.

Les dresser en couronne et verser au milieu une sauce Madère, à l'essence de truffe.

Escalopes de Foie gras Ravignan. — Sur une abaisse de pâte à brioche, sans sucre, ayant 7 à 8 millimètres d'épaisseur, tailler 20 ronds avec un emporte-pièce uni de 7 centimètres de diamètre.

Ranger 10 de ces ronds sur une plaque; les garnir d'une couche de farce de volaille, en laissant un petit espace sur les bords.

Sur cette farce, placer une large lame de truffe; une rondelle de foie gras sur la truffe; une nouvelle lame de truffe sur le foie; une couche de farce pour finir et couvrir avec les 10 autres ronds de pâte.

Souder et appuyer ceux-ci avec le dos d'un coupe-pâte rond; dorer; cuire à four chaud et dresser sur serviette en sortant du four.

— Servir à part une sauce Périgueux.

Escalopes de Foie gras Talleyrand. — Apprêter : 1° une croûte cuite à blanc, dans un cercle à flan de 16 centimètres de diamètre; 2° une garniture de macaroni à la Talleyrand (voir *Garniture Talleyrand*) suffisante pour garnir la croûte; 3° 10 escalopes de foie gras taillées en ovales, assaisonnées, passées dans la farine et sautées au beurre.

Dresser les escalopes dans la croûte, en couronne, en les alternant de larges lames de truffe. — Mettre le macaroni au milieu, en le disposant en dôme; saupoudrer de fromage râpé; glacer vivement et dresser la croûte sur serviette en la sortant du four.

— Servir à part un jus de veau lié, ou une glace de volaille claire à l'essence de truffe, bien beurrée.

Foie gras Financière. — Clouter de truffes un foie d'oie bien ferme; l'assaisonner; l'envelopper de bardes et le mettre dans une casserole étroite, sur un fonds de braise mouillé au Madère. Couvrir; cuire doucement pendant trois quarts d'heure, en arrosant souvent.

Au moment de servir, retirer les bardes; dresser; entourer d'une garniture Financière, additionnée du fonds de braisage passé, dégraissé et réduit.

Mignonnettes de Foie gras. — Mélanger intimement deux tiers de foie gras truffé cuit, écrasé à la fourchette et un tiers de farce mous-seline de volaille. Façonner la composition en forme de petits-palets; paner à l'anglaise avec mie de pain fine et fraîche et cuire doucement au beurre clarifié. — Dresser en couronne et garnir à volonté de : pointes d'asperges, petits pois, nouilles, Spaghetti ou garniture Toulousaine.