

vapeur pendant la cuisson. Dorer ; cuire au four de bonne chaleur moyenne, en comptant 30 minutes au kilo environ.

Quand le pâté n'est plus que tiède, le remplir, soit avec d'excellent saindoux fondu, soit avec de la gelée au Madère.

SERVICE DU PATÉ. — Le découpage et le service du Pâté de foie gras se font d'après deux méthodes :

Première méthode : Lever le couvercle en le cernant tout autour avec la pointe d'un couteau ; retirer la graisse figée à la surface. Couper ensuite le foie, mis à nu, avec une cuiller trempée à l'eau chaude, de façon à obtenir des coquilles qui sont, au fur et à mesure, déposées sur un plat.

Lorsque le nombre de coquilles nécessaire pour le service est obtenu, placer sur le pâté le couvercle renversé ; combler le vide avec de la gelée hachée et dresser les coquilles dessus, en pyramide.

Deuxième méthode : En passant la lame d'un couteau mince entre la croûte et la garniture, détacher la partie jugée nécessaire pour le service ; la trancher en introduisant la lame du couteau dans la croûte.

Placer la partie retirée sur une serviette et la diviser en petits rectangles réguliers.

Comblér avec de la gelée hachée la partie vide du pâté ; poser dessus le couvercle renversé ; disposer les rectangles de foie gras en turban dedans et garnir le milieu de gelée hachée.

TERRINE TYPE

Les Terrines ne sont rien autre chose que des pâtés sans croûte et, à part les détails de préparation qui les différencient, tous les Pâtés décrits plus haut peuvent être transposés en terrines.

Préparation de la Terrine. — Quel que soit son genre, l'intérieur de la terrine est d'abord tapissé de bardes de lard, puis elle est garnie par couches successives : de farce ; des filets de l'élément principal ; de lardons et de truffes.

Pour les volailles et gibiers à plume, la garniture peut être enfermée dans la peau, comme il est indiqué pour le « Pâté de caneton ».

La terrine, étant garnie, est complétée par une barde, une pincée d'épices, un peu de laurier et, finalement, elle est fermée avec son couvercle.

Cuisson de la Terrine. — La déposer dans une plaque ; verser autour un peu d'eau chaude, laquelle sera renouvelée au cours de la cuisson, s'il y a lieu, et la mettre au four de bonne chaleur moyenne.

Le temps de cuisson varie, comme celui des Pâtés, selon l'importance de la terrine et la nature des éléments qui la constituent.

L'examen de la graisse, montée à la surface pendant la cuisson, peut, à défaut d'indications précises sur l'à-point de cuisson, en fournir de très utiles. Ainsi : tant que cette graisse apparaît trouble, c'est que les substances qui composent la terrine dégagent encore des sucs crus qui, en se mélangeant à cette graisse, la troublent. Mais si elle apparaît claire, on en peut déduire d'une façon à peu près certaine que la cuisson est au point.

On peut également constater la cuisson par le sondage à l'aiguille. Si