

quelques fragments de laurier. Fermer la timbale avec une abaisse de pâte; la cuire pendant une heure un quart, à four de bonne chaleur.

La démouler en la sortant du four et la servir telle quelle.

NOTA. — 1^e L'enveloppe de pâte est uniquement pour contenir les cailles et leur garniture; elle ne se sert pas; 2^e la même timbale peut se faire avec des ortolans, en procédant de même, mais en réduisant le temps de cuisson à trois quarts d'heure.

CAILLES FROIDES

Chaud-froid de Cailles en Belle-vue. — Désosser les cailles; les garnir de farce gratin de gibier, avec un morceau de foie gras et un morceau de truffe en forme de lardon, disposés au milieu. Les remettre dans leur forme naturelle; les envelopper chacune dans un carré de mousseline; les pocher pendant 20 minutes dans un excellent fonds de veau et les laisser refroidir dans le fonds où elles ont poché.

Lorsqu'elles sont froides, les éponger; les tremper dans une fine sauce Chaud-froid brune, au sumet de caille; les ranger sur plaque au fur et à mesure; décorer l'estomac avec de fins détails de truffe et de blanc d'œuf dur. Arroser de gelée fondu pour fixer les détails du décor; laisser prendre; parer ensuite l'excédent de sauce qui se trouve autour des cailles et les ranger dans un plat creux carré.

Les couvrir entièrement de fine gelée, bien limpide, et les tenir au rafraîchissoir jusqu'au moment de servir.

Cailles en Caisse. — Préparer les cailles en chaud-froid, comme ci-dessus. Les dresser chacune dans une caisse ovale plissée, en porcelaine fine ou en papier; les border d'un cordon de gelée hachée.

Sur chaque caille, rapporter une tête, dont les yeux seront imités avec un anneau de blanc d'œuf et un point de truffe au milieu.

Cailles Cécilia. — Rôtir les cailles en les tenant juteuses et les laisser refroidir. — Lever ensuite les filets; en retirer la peau; puis, avec le reste des chairs et la même quantité de foie gras, préparer une purée. Placer chaque filet de caille sur une tranche de foie gras de même forme, en le soudant dessus avec un peu de la purée préparée et les chauffer à brun.

Quand la sauce est bien prise, ranger ces filets dans un moule à bordure uni, chemisé à la gelée et décoré aux truffes. Finir de remplir le moule avec de la gelée, et le tenir ensuite au rafraîchissoir.

Juste au moment de servir, démouler sur serviette.

Cailles au Château-Yquem. — Préparer les cailles comme celles « à la Richelieu ». (Voir *Série des Cailles chaudes.*) — Ajouter la Julienne de légumes; mouiller de deux tiers de vin de Château-Yquem et d'un tiers de fonds de veau; et finir la cuisson comme il est dit.

Au bout de 12 minutes de pochage, changer les cailles de casserole et passer le fond à la Mousseline (la Julienne de légumes devant être retirée). Ajouter 10 lames de truffe par caille et laisser pocher encore pendant 2 minutes. — Dresser ensuite les cailles dans une timbale avec les lames de truffe; les couvrir avec le fonds bien dégraissé; laisser prendre et, au moment de servir, incruster la timbale dans un bloc de glace.

Cailles glacées Carmen. — Pocher les cailles pendant 12 minutes, dans un fonds de veau corsé et gélatinieux, au Porto blanc. Les laisser