

refroidir dans le fonds ; les glacer ensuite avec ce fonds et les ranger en couronne dans une timbale. Dresser au milieu un rocher de Granité à la grenade, très peu sucré. (Voir *Granités*, chapitre des *Glaces*.)

Ou ranger simplement les cailles autour du rocher de Granité, dressé sur un plat très froid.

Nota. — Pour ce genre de cailles glacées, on peut aussi, dès que les cailles sont pochées, les mettre chacune dans un petit moule ovale que l'on finit de remplir avec de la cuisson dégraissée à fond, passée, et que l'on fait prendre sur glace. Les cailles, démoulées au moment, sont rangées autour du rocher de Granité. C'est, à notre avis, la meilleure méthode, et celle que nous recommandons pour cette Série de Cailles.

Nous ne donnons du reste qu'à titre documentaire ces préparations de Cailles glacées qui sont d'origine Orientale, et il faut reconnaître qu'elles sont peu en conformité avec les goûts français.

Cailles glacées Cerisette. — Pocher les cailles dans un fonds de veau corsé et gélatinieux, au Champagne; les mouler comme il est dit dans le « Nota » ci-dessus.

Les dresser autour d'un rocher de Granité au jus de cerises ; remplir les intervalles avec de petits bouquets de cerises dénoyautées cuites en compote, dans un sirop léger, et bien froides.

Cailles glacées Maryland. — Pocher les cailles et les mouler.

Au moment de servir, les démouler et les ranger autour d'un rocher de Granité à l'ananas.

Cailles glacées Reine Amélie. — Apprêter les cailles moulées comme il est dit ; les ranger sur un rocher de Granité à la tomate.

Cailles glacées au Romanée. — Pocher les cailles dans un fonds de veau additionné de vin de Romanée; les préparer comme il est dit plus haut et les ranger autour d'un rocher de Granité au verjus.

Filet de Cailles aux Pommes d'or. — Pocher les cailles ; les laisser refroidir et lever les filets. — Disposer ces filets dans des écorces de petites oranges ou de mandarines; finir de remplir les écorces avec de la gelée au Porto et laisser prendre.

Au moment de servir, dresser à la poche, sur chaque orange ou mandarine, un petit rocher de Granité, préparé avec le jus du fruit employé.

Mandarines de Cailles. — Couper légèrement les mandarines du côté de la queue; retirer les quartiers; les parer à vif et les glacer à la gelée. — Garnir aux trois quarts l'intérieur des écorces avec de la Mousse de caille additionnée de foie gras détaillé en petits dés; placer sur la Mousse un filet de caille chaudfroité à brun; l'entourer de quartiers de mandarines, glacés. — Tenir au frais jusqu'au moment de servir et dresser sur serviette.

Cailles Nillson. — Les préparer comme celles « au Château-Yquem » et les dresser chacune dans une petite cassolette en argent. Les couvrir avec le fonds dégraissé, passé; laisser prendre et entourer chaque caille de 4 petits rognons de coq, bien blancs.

Dresser les casserolettes sur un bloc de glace.

Cailles Richelieu. — Les préparer comme celles « à la Richelieu » chaudes; les laisser refroidir dans leur cuisson. Les dresser ensuite dans un plat creux carré; les couvrir avec le fonds et la Julienne; laisser prendre et dresser sur bloc de glace.