

Pâté de Caneton. — Préparer la farce selon la formule C, et l'additionner d'un quart de farce ordinaire.

Désosser le caneton, détacher les filets et les escaloper.

Etaler la peau ; la garnir comme une galantine, en alternant : couches de farce ; escalopes de filets ; gros lardons de foie gras, et quartiers de truffes. Réformer la pièce ; la déposer dans un moule ovale, foncé en pâte ordinaire et tapissé de bardes de lard. Fermer le pâté et le couvrir de feuilles en pâte, ou d'une abaisse de feuillettage. Cuire au four de bonne chaleur moyenne.

Quand le pâté est froid, couler dedans de la gelée au fumet de caneton.

Pâté de Pigeons. — Désosser les pigeons et les farcir en galantine. Les remettre en forme, et procéder ensuite comme pour le « Pâté de caneton ».

Pâté de Pintade. — Procéder comme pour le « Pâté de poulet ».

•Tableau de Détail d'un Canard pour Pâté ou Terrine du poids brut de 1 kil. 800.

Intestins, foie, gésier, abatis.	600	grammes, correspondant à	33,33	p. 100
Peau absolument nue	540	—	30,00	—
Carcasse	240	—	13,34	—
Chair nette	420	—	23,33	—
Total	1 800	grammes.	Total	100,00 p. 100

NOTA. — A la suite d'une série d'expériences de détail sur des Canards du poids brut de 1 kil. 700 à 2 kilos, nous avons établi que le poids de chair nette représente de 23 à 28 p. 100.

PATÉS DE GIBIER

Pâté d'Alouettes, dit Pantin. — Désosser les alouettes ; les garnir de farce Gratin B, et les envelopper chacune d'une mince barde de lard, après les avoir remises en forme.

Abaïsser en ovale un morceau de pâte ordinaire, dont le poids se règle à raison de 35 à 40 grammes par alouette ; placer au milieu une barde de lard taillée en rectangle ; couvrir cette barde d'une couche de Farce A tenue un peu grasse et passée au tamis ; ranger dessus les alouettes farcies ; recouvrir celles-ci de farce et étaler une barde mince sur le tout.

Amincir au rouleau les côtés et les bouts de l'abaisse ; mouiller légèrement ; les ramener sur le centre du pâté ; les souder, puis retourner celui-ci sur une plaque. Ménager, sur le dessus, une ou deux ouvertures pour l'échappement de la vapeur.

Pincer le pâté tout autour et dessus ; dorer et cuire au four de bonne chaleur moyenne.

Pâté de Bécasses. — Désosser les Bécasses ; les garnir de farce C additionnée d'un quart de farce Gratin de gibier et des intestins hachés, en alternant les couches de farce de morceaux de foie gras taillés en lardons, et de quartiers de truffes.

Les remettre en forme ; les déposer dans un moule ovale foncé en pâte ordinaire et tapissé de minces bardes de lard.

Fermer le pâté ; le couvrir avec des feuilles en pâte ou une abaisse de feuillettage ; dorer et cuire au four de bonne chaleur moyenne.

Après refroidissement, couler dedans de la gelée au fumet de bécasse.