

Quand cette purée est prise, ranger dessus quelques escalopes de foie gras et 5 ou 6 lames de truffe; recouvrir d'une couche de gelée et continuer ainsi, en alternant les couches de purée de foie gras, escalopes, lames de truffe et gelée.

Compléter le moule par une couche de gelée; tenir au rafraîchissoir jusqu'au dernier moment.

Dresser sur un bloc de glace vive taillé en forme de pavé.

Timbale de Foie gras et de Cailles Tzarine. — Foncer en pâte ordinaire un moule à pâté assez haut de bords; tapisser entièrement l'intérieur avec des bardes de lard.

Placer juste au milieu, debout, un beau foie gras frais assaisonné; l'entourer de cailles fourrées chacune d'un morceau de truffe, en plaçant celles-ci autour du foie, debout également et l'estomac appuyé le long des bardes.

Finir d'emplir le moule avec des truffes crues, entières et pelées; couvrir le tout d'une barde de lard taillée de forme ronde; fermer la timbale avec une abaisse de pâte bien soudée après les bords et ménager une ouverture sur le dessus, pour l'échappement de la vapeur pendant la cuisson. Cuire pendant une heure un quart au four de bonne chaleur moyenne.

En sortant la timbale du four, couler dedans du fonds de veau succulent, aromatisé au Madère, et assez gélatinieux pour bien se prendre en gelée. Tenir cette Timbale au frais pendant un jour ou deux avant de la servir.

