

Saupoudrer d'échalote hachée, de gros sel écrasé pas trop fin, de poivre du moulin, de muscade et d'épices, un grand plat long, beurré.

Découper les filets en aiguillettes extrêmement fines, soit 15 dans chaque filet; les ranger l'une à côté de l'autre sur le plat; les saupoudrer du même assaisonnement mis dessous, sauf l'échalote.

Détacher les moignons restant des ailes, ainsi que la petite partie qui reste de la peau de l'estomac; les assaisonner et les griller comme les cuisses. — Hacher grossièrement la carcasse; la presser en l'arrosant d'un demi-verre de vin rouge, et arroser les aiguillettes avec le jus recueilli.

Au moment de servir, disposer sur celles-ci quelques petits morceaux de beurre; chauffer un instant sur le fourneau; mettre ensuite le plat à four très chaud ou le présenter à la salamandre pour que le glaçage soit instantané.

Retirer le plat dès que les aiguillettes commencent à friser sur les bords; ranger à chaque bout du plat les cuisses grillées et les deux moignons, avec la peau de l'estomac, au milieu. — Servir immédiatement.

Soufflé de Caneton Rouennais. — Poêler le caneton en le tenant vert-cuit.

Lever les suprêmes et les tenir au chaud. Couper les os de la carcasse avec de gros ciseaux, de façon à ce que celle-ci figure une sorte de caisse.

Avec le foie du caneton, la chair crue d'un autre demi-caneton, un blanc d'œuf et 100 grammes de foie gras cru, préparer une farce mousse-line.

Emplir la carcasse avec cette farce, de façon à reformer la pièce dans sa forme primitive; l'entourer d'une bande de fort papier beurré pour éviter toute déformation; pocher doucement, à couvert, pendant 20 minutes.

Avec un peu de farce réservée, additionnée du même poids de purée de foie gras, garnir des croûtes de tartelettes; les pocher en même temps que le Soufflé.

Dresser la pièce juste au moment; l'entourer avec les tartelettes; placer sur chacune de celles-ci une escalope de suprême.

Servir à part une sauce Rouennaise.

CANETONS FROIDS

Aiguillettes de Caneton à l'Ecarlate. — Poêler un caneton rouennais jusqu'à ce qu'il soit juste cuit; le laisser refroidir dans son fonds. Lever ensuite les filets; en retirer la peau et les détailler en aiguillettes. — Chaud-froiter celles-ci à brun; les décorer aux truffes et lustrer à la gelée.

Apprêter le même nombre de tranches de langue écarlate, ayant la forme et les dimensions des aiguillettes de caneton; les glacer à la gelée.

Avec la chair des cuisses et les débris, préparer une Mousse; la mouler dans un plat creux carré. Lorsqu'elle est bien prise, dresser dessus les aiguillettes de caneton et les tranches de langue, en les alternant. Recouvrir le tout d'une couche de gelée limpide.