

Pâté de Faisan. — Désosser le faisan ; lever les filets et les piquer avec langue écarlate et truffe.

Préparer la farce avec le reste des chairs, selon les proportions de la formule C ; l'additionner d'un tiers de farce gratin de gibier. Procéder pour le reste comme il est indiqué au « Pâté de volaille ».

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

Pâté de Grives. — Désosser les grives ; les garnir de farce gratin B additionnée de 6 baies de genévrier hachées par kilo de farce ; les remettre en forme.

Foncer en pâte ordinaire un moule ovale cannelé ; le barder et le garnir, en alternant les grives avec des couches de farce A, tenue un peu grasse et additionnée d'un quart de farce gratin de gibier.

Terminer et cuire le pâté comme les précédents.

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

Pâté de Lièvre. — Désosser le râble et les cuisses ; réserver les filets, filets mignons et noix de cuisses. Dénervier ces parties et les piquer de lardons très fins ; les assaisonner de sel épicé ; les mettre à mariner au cognac, avec les mêmes proportions de lardons de jambon maigre et de lard gras frais. — Avec le reste des chairs, préparer la farce selon les proportions de la formule C.

Foncer en pâte ordinaire un moule ovale cannelé, beurré ; le barder et le garnir en alternant : couches de farce ; filets de lièvre piqués et lardons. Placer une barde de lard ovale sur la dernière couche de farce ; semer sur celle-ci une pincée de thym et de laurier pulvérisés ; couvrir le pâté et le cuire au four de bonne chaleur moyenne.

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

Pâté de Perdreau. — Procéder comme il est indiqué pour le « Pâté de faisan ».

PATÉ DE FOIE GRAS

(Pour 20 à 25 personnes.)

Proportions de la farce : 750 grammes de filet de porc ; 950 grammes de lard frais ; 250 grammes de parures de foie gras cru ; 50 grammes de sel épicé. — Piler le tout ; passer au tamis et compléter la farce avec la marinade des foies.

Garniture : 2 foies moyens bien fermes du poids de 700 à 750 grammes chaque, cloutés de quartiers de truffes crues, assaisonnés de sel épicé, marinés 3 heures à l'avance avec un décilitre de cognac et un décilitre de Madère.

Préparation : Foncer un moule rond pincé autour, avec 4 kilo 400 de pâte au saindoux très ferme et bien reposée.

Tapisser le fond et les parois avec une partie de la farce ; disposer les foies au milieu et les couvrir avec le reste de la farce. Sur celle-ci placer une barde de lard, une pointe d'épices, une feuille de laurier et fermer le pâté. Le compléter par des feuilles en pâte, disposées par rangées superposées de façon à former un dôme ; finir par 3 ou 4 abaisses taillées à l'emporte-pièce cannelé, de grandeurs graduées et rapportées l'une sur l'autre en les mouillant légèrement. Trouer ces abaisses sur le milieu, afin de ménager une ouverture sur le pâté pour l'échappement de la