

2° Rôtir le faisan en le tenant très saignant; le découper; ajouter champignons et truffes aux morceaux en garnissant le pâté.

3° Accompagner le Pâté d'une sauce Salmis, faite avec les débris et la carcasse du faisan.

**Pâté chaud de Faisan à la Vosgienne.** — Foncer en pâte fine un moule à timbale beurré; tapisser le fond et les parois d'une épaisse couche de nouilles fraîches, blanchies et liées au beurre; garnir le milieu d'un émincé de chairs de faisan rôti, additionné de champignons, truffes, et lié d'une sauce Salmis, serrée.

Recouvrir de nouilles; fermer le pâté avec une mince abaisse de pâte; le cuire pendant 50 minutes au four de bonne chaleur moyenne.

Le démouler au moment sur un plat rond; l'entourer de moyens champignons grillés, dont la cavité sera remplie de sauce Salmis, serrée.

**Faisan à la Périgueux.** — Farcir le faisan de truffes, en procédant comme pour le truffage ordinaire.

Le poêler doucement au Madère; le dresser; l'entourer d'une bordure de quenelles en farce de gibier truffée, moulées à la cuiller à café et pochées au moment.

— Servir à part une sauce Périgueux, additionnée du fonds de poêlage, dégraissé et réduit.

**Faisan Régence.** — Poêler le faisan; le dresser sur un croûton bas, taillé sur un pain de mie, et frit au beurre.

L'entourer d'une garniture Régence C (Voir *Garnitures*).

— Servir à part une sauce Salmis à l'essence de truffe, additionnée du fonds de poêlage passé, dégraissé et réduit.

**Faisan à la Sainte-Alliance.** — C'est le Faisan étoffé de Brillat-Savarin qui, sous le nom de « Sainte-Alliance », ne désignait que la rôtie sur laquelle est dressé le faisan.

Désosser 2 bécasses; mettre de côté les foies et les intestins.

Hacher les chairs avec le quart de leur poids de moelle de bœuf pochée et refroidie; autant de lard gras frais; sel, poivre, et fines herbes. Ajouter à ce hachis 200 grammes de truffes crues, pelées, coupées en quartiers et légèrement étuvées au beurre.

Farcir le faisan avec cette préparation; le brider; le barder, le tenir au frais pendant 24 heures et le rôtir à la broche. — S'il est rôti au four, avoir soin de le placer sur une grille.

Tailler sur un pain de mie un croûton très large; le frire au beurre clarifié.

Piler les foies et les intestins des bécasses avec le même poids de lard gras frais râpé; les filets, bien lavés, d'un anchois; 30 grammes de beurre et 50 grammes de truffe crue. Cette farce étant très fine et bien homogène, l'étaler sur le croûton frit préparé.

Lorsque le faisan est aux deux tiers cuit, disposer dessous ce croûton farci, de façon à ce que les sucs qui s'échappent du rôti tombent dessus. — Finalement, dresser la pièce sur le croûton; l'entourer de tranches d'oranges amères et envoyer le jus à part.

Pour servir, on accompagne chaque morceau de faisan d'une tranche d'orange et d'une petite tranche du croûton farci.

NOTA. — Sur les menus, le faisan ainsi préparé doit s'inscrire : *Faisan étoffé, sur croûton à la Sainte-Alliance.*