

Cailles Richelieu. — Choisir les cailles fraîches et grasses ; retirer le gésier ; assaisonner l'intérieur d'un grain de sel et d'un filet de cognac ; introduire un morceau de truffe crue dans chacune et les trousser en Entrée.

Les ranger dans un sautoir, en les serrant l'une contre l'autre ; les assaisonner de sel fin.

Les couvrir d'une grosse julienne de carotte, oignon, céleri, cuite au beurre et faite, autant que possible, avec des légumes nouveaux. Mouiller, juste à couvert, avec un fonds de veau succulent, gélatinieux et de belle couleur ambrée ; couvrir ; faire prendre l'ébullition et laisser pocher ensuite pendant 12 minutes.

Ajouter alors une julienne de truffes, crues autant que possible, représentant le tiers de la quantité totale de la julienne de légumes ; laisser pocher encore pendant 2 minutes.

Dresser les cailles dans une timbale ; dégraissier et verser dessus, fonds et julienne.

NOTA. — Avec les cailles préparées comme il vient d'être dit, on sert souvent un riz Pilaw.

Rizotto de Cailles. — Introduire dans chaque caille gros comme une noisette de panne fraîche, pilée, additionnée de même quantité de truffe blanche. Les cuire au beurre, en casserole.

Ajouter leur graisse à un Rizotto préparé à l'avance. Dresser ce Rizotto dans une timbale, en ménageant un creux au milieu pour y placer les cailles. — Les arroser au dernier moment avec le déglaçage, fait au fumet de gibier.

Cailles sous la Cendre. — *Procédé ancien* : Garnir les cailles de farce fine de gibier truffée et les envelopper : d'une feuille de vigne beurrée, d'une barde de lard et de deux feuilles de papier blanc, beurrées et superposées.

Les placer sur l'âtre d'une cheminée ou d'une grillade ; les recouvrir de cendres, très chaudes ; les cuire pendant 30 minutes environ, en renouvelant les cendres chaudes de temps en temps.

Pour servir, retirer le premier papier qui se trouve maculé et laisser les autres enveloppes.

Cailles Souwaroff. — Toutes proportions gardées, procéder comme il est indiqué pour le « Faisan à la Souwaroff ».

Cailles à la Turque. — Brider les cailles en Entrée ; les colorer au beurre ; finir de les cuire dans un riz Pilaw, additionné du quart de son poids de chair d'aubergine, cuite et hachée. — Dresser le riz en pyramide sur un plat rond ; disposer les cailles autour, en les plaçant debout le long du riz. Entourer d'un cordon de fumet de caille.

Timbale de Cailles Alexandra. — Foncer en pâte à pâté un moule à timbale bien beurré ; tapisser l'intérieur de bardes de lard, de manière à ce que la pâte soit bien garantie par elles, contre le mouillage ajouté ultérieurement et qui la détremperait.

Introduire un morceau de foie gras dans chaque caille ; les raidir au beurre et les disposer le long des parois de la timbale, par rangées superposées. Garnir entièrement le milieu de petites truffes crues, pelées ; puis, ajouter, par 6 cailles, un décilitre et demi d'excellent fonds au Madère et