

Egoutter alors la graisse ; la remplacer par 400 grammes de Beurre d'escargots bien relevé ; sauter un instant hors du feu pour assurer la dissolution de beurre et dresser en timbale.

**Andouillettes à la Lyonnaise.** — Détailler les andouillettes comme ci-dessus et les sauter à la poêle avec beurre et huile.

Ajouter 2 gros oignons émincés, sautés et cuits au beurre ; relever l'assaisonnement ; sauter le tout jusqu'à complet mélange ; finir avec une pincée de persil haché, un filet de vinaigre et dresser en timbale.

## BOUDINS

Bien que les boudins s'achètent généralement tout préparés, nous croyons devoir en indiquer quelques apprêts.

**Boudins blancs ordinaires.** — Hacher 250 grammes de chair maigre de porc et 400 grammes de lard gras frais.

Piler ce hachis en y ajoutant 50 grammes de foie gras frais. — Passer au tamis ; relever la farce dans une terrine et la compléter avec : 2 œufs frais ; 50 grammes d'oignon cuit au beurre, à blanc ; un décilitre de crème ; 15 grammes de sel ; une pincée de poivre blanc et un peu de muscade. — Bien mélanger le tout.

Entonner cette préparation dans des boyaux, sans trop les emplir ; ficeler les boudins à la longueur voulue ; les ranger sur une grille ou un clayon en osier et les plonger dans un récipient aux trois quarts plein d'eau bouillante. A partir de l'instant de l'immersion, tenir l'eau à une température régulière de 95° et laisser pocher pendant 12 minutes. — Ensuite, les retirer et laisser refroidir.

*Pour servir :* Ne pas ciseler ces boudins, mais les piquer seulement avec une épingle ; les envelopper chacun d'un papier beurré et les griller doucement.

— Servir en même temps une purée de pommes de terre à la Crème.

**Boudins blanc de volaille.** — Piler séparément 500 grammes de filets de volaille crus et 400 grammes de lard gras frais coupé en dés.

Réunir les deux éléments ; les piler ensemble pour en assurer l'unification, puis, ajouter : 100 grammes d'oignon haché, cuit au beurre sans coloration, avec un fragment de thym et de laurier ; 15 grammes de sel, une pincée de poivre, un peu de muscade et 4 blancs d'œuf, ajoutés par un, en travaillant vigoureusement la farce avec le pilon.

Passer au tamis fin ; remettre la farce dans le mortier, lui incorporer, petit à petit, un demi-litre de lait bouilli, bien froid.

Entonner la farce dans des boyaux ; les pocher comme les précédents et laisser refroidir.

Pour le traitement de ces boudins sur le gril, prendre les précautions exposées ci-dessus. — Servir en même temps une purée de pommes de terre à la Crème.

**Boudins noirs.** — Réunir dans une terrine les éléments suivants :

500 grammes de panne fraîche, détaillée en gros dés et à moitié fondue ; 4 décilitres de sang de porc ; un décilitre de crème ; 200 grammes d'oignons hachés et cuits au saindoux sans être colorés ; 20 grammes de sel, une forte pincée de poivre, une pincée d'épices.