

OIE EN DAUBE, FROIDE

Procéder selon la méthode et les proportions indiquées dans la formule « Dinde en Daube », en tenant compte du poids de la pièce en traitement pour régler le temps de cuisson.

CANARDS ET CANETONS

Culinai'rement, on distingue trois sortes de canards qui sont : les Nantais, les Rouennais ; les diverses variétés de canards sauvages. Ces derniers sont principalement employés comme Rôties et en Salmis.

Le canard Rouennais est également traité en Rôti plutôt qu'en Entrée ; la caractéristique de son apprêt étant d'être tenu saignant, ce n'est que très rarement qu'il est braisé.

Comme on le sait, le canard Rouennais n'est pas saigné comme les autres volailles, mais étouffé.

Le canard Nantais, qui est moins fourni en chair que le Rouennais, est généralement braisé, poêlé ou rôti.

CANETONS NANTAIS

Ballotines de Caneton. — Désosser le caneton ; retirer entièrement les chairs d'après la peau ; dénervrer ces chairs et les hacher assez finement avec : le même poids de lard frais ; moitié de leur poids de rouelle de veau ; le tiers de leur poids de panade. Piler le tout avec 15 grammes de sel, une pincée de poivre ; un peu de muscade ; ajouter 4 jaunes d'œufs ; passer au tamis et mélanger à cette farce : 100 grammes de Farce gratin de foie gras, 100 grammes de champignons crus hachés et sautés au beurre.

Partager cette farce en parties du poids de 60 grammes ; les envelopper d'un morceau de la peau du Caneton d'abord, et d'une mousseline ensuite. Les ranger dans un sautoir ; les pocher avec un fonds tiré de la carcasse du Caneton. — Au dernier moment, retirer les mousselins, et glacer les Ballotines.

Les dresser en couronne ; disposer au milieu la garniture adoptée, laquelle peut être de : Navets, Petits pois, Olives, Choucroute, etc.

Caneton farci à la Bordelaise. — Procéder comme pour « l'oie à la bordelaise » en tenant compte de la différence de grosseur de la pièce pour proportionner les éléments.

Caneton Chipolata. — Braiser le caneton et ajouter au fonds, réduit : la quantité nécessaire de sauce Demi-glace ; une garniture Chipolata. Laisser mijoter le tout ensemble pendant quelques minutes et dresser la pièce avec la garniture autour.

Caneton à la Choucroute. — Introduire dans le canard gros comme un œuf de beurre manié avec persil et échalotes hachés.

Lé faire colorer au four ; le mettre ensuite dans une casserole foncée pour braisage ; mouiller à hauteur avec deux tiers de fonds de veau, un tiers de vin blanc et braiser doucement jusqu'à cuisson complète.

D'autre part, braiser un kilo de choucroute avec 250 grammes de lard