

assaisonnée. Inciser l'écorce d'un kilo de marrons ; les tremper quelques secondes dans de la friture fumante ; les écorcer vivement ; les cuire aux deux tiers avec du Consommé blanc et les refroidir.

Ensuite, les égoutter et les mélanger à la chair à saucisses.

Enlever le bréchet et l'os de poitrine du dindonneau ; le farcir avec hachis et marrons ; le brider et le rotir à la broche ou au four, à chaleur pas trop vive et en l'arrosant souvent.

Dresser au moment et servir à part le jus de la pièce tenu un peu gras.

**Dindonneau à la Toulousaine (BLANC DE).** — Cette préparation se fait des deux façons suivantes :

1<sup>o</sup> Détacher les suprêmes du dindonneau ; les escaloper ; les aplatiser légèrement ; les piquer de truffe et les ranger dans un sautoir beurré.

Un peu avant de servir, les pocher à couvert avec de la cuisson de champignons et jus de citron. — Les dresser aussitôt en couronne sur un plat rond ; verser au milieu une garniture à la Toulousaine et les entourer d'un cordon de sauce Parisienne.

2<sup>o</sup> Poêler le dindonneau. — Au moment de servir, lever les suprêmes et en retirer la peau ; les détailler en escalopes assez épaisses.

Disposer ces escalopes en turban sur le plat de service, en les intercalant d'escalopes de foie gras sautées au beurre ; verser au milieu la garniture à la Toulousaine et entourer le turban d'un cordon de glace claire.

**Nota.** — Le Dindonneau se sert également « à la Toulousaine » comme pièce entière. Son traitement est le même que celui de la Pouarde de ce nom.

#### DINDONNEAU FROID

Il est préférable de poêler le Dindonneau pour froid, que de le pocher. Son fonds de poêlage est ajouté à la gelée qui l'accompagne.

Les différentes formules indiquées pour les Pouardes entières froides, lui sont applicables.

**Dindonneau en Daube.** — Désosser la poitrine en procédant comme pour une galantine. Farcir la pièce avec : chair à saucisses très fine additionnée d'un verre de fine Champagne par kilo ; lardons de jambon ou de lard ; petits quartiers de truffes crues ; une petite langue de bœuf bien rouge, laquelle sera enveloppée de fines bardes de lard et disposée au centre de la farce.

Remettre le dindonneau en forme ; le brider et le placer dans une terrine pouvant le contenir juste avec le fonds de mouillement qui lui est adjoint. — Ce fonds sera préparé à l'avance avec : les parures du dindonneau ; 2 jarrets de veau ; 2 pieds de veau ; un kilo de viande de bœuf rissolée ; une bouteille de vin blanc ; 2 litres d'eau et aromates ordinaires ; puis, passé après cuisson et réduit à un litre et demi.

Couvrir hermétiquement la terrine ; luter le couvercle avec un cordon de repère et cuire à four chaud pendant 2 heures et demie.

Laisser refroidir dans la terrine et, au moment de servir, chauffer légèrement celle-ci pour démoluer la daube.