

Egoutter alors la graisse ; la remplacer par 100 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. — Détaillez 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 fondues ; 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.