

de celle-ci parce qu'elle vit presque constamment dans les marécages, tandis que la Bécasse habite toujours les bois pourvus de mares.

On distingue, comme variétés de cet oiseau : la Bécassine commune ; la Bécassine double, qui est excessivement rare ; la Bécassine sourde ou Bécot, appelée aussi Jacquet, la plus petite et la meilleure de toutes.

Bécasse à la mode d'Alcantara. — Voir formule et Notice à l'article *Faisan*.

Bécasse de Carême. — Arroser la bécasse d'un filet d'huile et la rôtir en la tenant saignante. Aussitôt cuite, la partager dans la longueur et faire deux escalopes dans chaque moitié de l'estomac.

Délayer dans une sauteuse une demi-cuillerée de moutarde française avec un filet de jus de citron ; rouler dedans les morceaux de bécasse, estomac et cuisses, et tenir au chaud.

Hacher les carcasses et les intestins ; arroser d'un verre de fine Champagne flambée ; réduire ; ajouter une cuillerée de fumet de gibier et laisser cuire pendant 5 minutes.

Passer au chinois, avec forte pression, sur les morceaux de bécasse ; rouler la casserole pour les envelopper de ce coulis ; dresser en timbale chaude et placer la tête de la bécasse sur les morceaux.

Bécasse à la Fine Champagne. — Cuire la bécasse à la casserole et la découper en 6 morceaux. Disposer ces morceaux dans une terrine ronde avec la tête dessus ; couvrir et tenir au chaud.

Déglaçer la casserole avec de la fine champagne flambée ; ajouter les intestins hachés et délayés avec le jus de la carcasse, pressée ; une cuillerée de fumet de gibier ; un filet de jus de citron et une pointe de cayenne. Verser ce coulis sur les morceaux de bécasse ; chauffer sans laisser bouillir et servir tel quel.

Nota. — Nous indiquons le découpage de la Bécasse en 6 morceaux ; mais, en réalité, il est préférable de la partager seulement en deux et de compter une demi-Bécasse par convive.

Bécasse Favart. — Procéder comme pour le « Caneton Rouennais soufflé », en ayant soin d'ajouter à la farce les intestins de la bécasse.

Lorsque la carcasse est garnie, ranger sur la farce les suprêmes escalopés, avec une rangée de lames de truffe au milieu. Le pochage de la farce demande environ 20 minutes.

— Servir en même temps une sauce Demi-glace au fumet de bécasse.

Mousse et Mousselines de Bécasse. — La préparation de la farce Mousseline se fait selon la formule initiale donnée à la *Série des Farces*, Chap. des Garnitures, en y ajoutant le foie et les intestins sautés au beurre, passés au tamis et additionnés du même poids de purée de foie gras. — Le traitement de la Mousse et des Mousselines est le même que celui qui est indiqué en de nombreux endroits de cet ouvrage.

Paté chaud de Bécasse. — En tenant compte du changement d'élément, opérer selon les indications et observations formulées à l'article « Faisan ». (Voir *Paté chaud de Faisan*.)

Ne pas omettre d'ajouter à la farce gratin, les intestins de la bécasse sautés au beurre, passés au tamis, et 100 grammes de foie gras par livre de farce.