

truffe; ajouter la quantité nécessaire de sauce Madère et 4 lames de truffe par côtelette; napper le turban avec cette sauce et disposer les lames de truffe dessus.

Côtelettes de Chevreuil Villeneuve. — Raidir les côtelettes au beurre et les mettre à refroidir sous presse légère.

Les garnir ensuite de salpicon froid de gibier; lisser celui-ci en dôme; envelopper chaque côtelette dans un triangle de crêpine; les ranger sur plaque; arroser de beurre fondu et les passer au four pendant 7 à 8 minutes.

Dresser en turban, et envoyer à part un coulis de gibier additionné d'une fine julienne de truffe.

Noisettes de Chevreuil Romanoff. — Sauter vivement les noisettes; les dresser en couronne sur des tronçons de concombres creusés et braisés, garnis au moment de purée de champignons serrée. — Disposer au milieu une garniture de cèpes à la crème.

— Servir à part une sauce Poivrade.

Noisettes de Chevreuil Valencia. — Sauter les noisettes; les dresser en couronne, chacune sur un croûton rond en brioche, frit au beurre; napper légèrement de sauce Bigarrade, et entourer de petits quartiers d'oranges parés à vif.

— Servir à part une sauce Bigarrade.

CUISSET

Il doit être bien dénervé et piqué finement. On le fait mariner pendant quelques heures, ou on le rôtit tel quel, selon les cas.

Toutes les Garnitures et Sauces indiquées pour la Selle lui étant applicables, voir *Selle de chevreuil*.

FILETS MIGNONS

Filets mignons de Chevreuil au Genièvre. — Les parer et les piquer; les rôtir et dresser sur un plat long.

La Sauce et la Garniture sont celles indiquées pour les « Côtelettes au Genièvre ».

Timbale de Filets de Chevreuil à la Napolitaine. — Détaillez les filets en escalopes; les piquer finement et les tenir pendant quelques heures dans une marinade au vin blanc préparée à chaud.

Les braiser avec un peu de fonds de veau et de marinade; les glacer en dernier lieu avec ce fonds réduit.

Blanchir très légèrement du macaroni et finir de le cuire dans du Consommé blanc. L'égoutter à fond; le lier avec : Parmesan râpé, beurre frais, purée de tomate, glace de gibier, et le fonds de braisage des grenadins.

Dresser ce macaroni dans une Croûte de timbale de forme basse, cuite à blanc; disposer dessus, en couronne, les grenadins de chevreuil, glacés.

Filets mignons de Chevreuil sauce Venaison. — Les piquer; les sauter; dresser en couronne et napper de sauce Venaison.

Servir à part une timbale de purée de Marrons légère, ou une purée de Céleri.