

Cependant, en raison du changement de nature de l'élément, et quel que soit le mode adopté, la sauce doit être changée : le caneton n'admettant guère que les sauces brunes tirées de son fonds, ou celles complétées avec son fumet.

Les formules suivantes que l'on trouvera à l'article *Suprêmes* sont celles qui s'adaptent le mieux au suprême de Caneton : AGNÈS SOREL — CHIMAY — ECOSAISE — MARÉCHAL — PÉRIGUEUX — VERT-PRÉ, etc.

**Timbale de Caneton Mirabeau.** — Dénoyauter la quantité d'olives jugée nécessaire, selon les dimensions du moule employé ; les remplir de farce de volaille ; les pocher, les égoutter et laisser refroidir.

Avec ces olives farcies, foncer un moule à charlotte grassement beurré en les disposant par rangées concentriques dans le fond du moule et superposées le long des parois.

Masquer le fond et les parois d'une couche assez épaisse de farce fine de caneton ; remplir l'intérieur d'une garniture d'aiguillettes de caneton rôti, tenu très saignant, de champignons et de truffes, liée d'une sauce Salmis assez serrée, et froide. Recouvrir d'une couche de même farce et pocher la timbale au bain-marie. — Lorsqu'elle est sortie du bain, la laisser reposer suffisamment pour le tassemement de l'intérieur.

La démouler au moment et l'entourer d'un cordon de sauce Salmis.

NOTA. — Cette timbale, qui tire sa dénomination de son fonçage en olives, n'est pas absolument exclusive au Caneton. Elle peut être garnie de pigeons, de ris de veau ou d'agneau, etc. ; en modifiant naturellement la farce et la garniture, selon le genre et la nature de ce qui constitue l'élément principal.

#### CANETON ROUENNAIS

Sauf dans le cas où il doit être servi froid à la cuiller, le Rouennais ne se braise pas : il est poêlé ou rôti et toujours tenu saignant.

Lorsqu'il doit être farci, la farce est ainsi préparée :

Faire revenir 125 grammes de lard gras frais avec une forte cuillerée d'oignon haché ; ajouter 250 grammes de foies de canard escalopés, une pincée de persil haché, sel, poivre et pointe d'épices.

Tenir les foies saignants et, pour cela, il faut seulement les raidir. Laisser refroidir à moitié, piler et passer au tamis fin.

**Aiguillettes de Rouennais à la Bigarrade.** — Poêler le caneton en le tenant vert-cuit, et en comptant que le temps de cuisson, pour un caneton de grosseur moyenne, du poids brut de 2 kil. à 2 kil. 200, est de 20 minutes. — Détacher les filets et les détailler sur la longueur, chacun en 10 aiguillettes ; ranger ces aiguillettes sur un plat tiède.

Ajouter quelques cuillerées de jus de veau au fonds de poêlage ; laisser bouillir un instant ; passer ; dégraisser et compléter comme il est indiqué pour la sauce Bigarrade claire. (Voir *Petites sauces brunes*.)

Couvrir les aiguillettes avec une partie de ce fonds et servir le reste à part.

NOTA. -- Les *Aiguillettes de Rouennais à l'orange* se préparent de même ; seulement, on les entoure de quartiers d'oranges parés à vif.

**Aiguillettes de Rouennais aux Truffes.** — Poêler le caneton en le tenant vert-cuit.

Ajouter au fonds de poêlage un décilitre de vin de Chambertin et,