

Dresser les pigeonceaux dans une terrine chaude; les couvrir avec ce fonds et servir tel quel.

Suprêmes de Pigeonneaux Diplomate. — Lever les filets des pigeonceaux; les aplatir légèrement; les raidir au beurre et les mettre à refroidir sous presse légère.

Les tremper ensuite dans une sauce Villeroy additionnée de fines herbes et de champignons hachés; les paner à l'anglaise et les frire au moment.

Dresser en turban; disposer au milieu une garniture de : petites quenelles de pigeon; champignons; truffes tournées en petites olives; saucée d'une Demi-glace à l'essence de pigeon.

Suprêmes de Pigeonneaux Marigny. — Séparer les cuisses des poitrines.

Barder les poitrines; les poêler en les tenant vert-cuites. Lever les suprêmes et en supprimer la peau. — Dresser ces suprêmes autour d'une pyramide de purée de pois frais, disposée sur le milieu d'un plat rond; les napper de Velouté, additionné d'une essence tirée des cuisses de pigeonceaux et du fonds de poêlage des poitrines.

Suprêmes de Pigeonneaux Saint-Clair. — Avec la chair des cuisses, préparer une farce Mousseline. — Avec cette farce, mouler des quenelles de la grosseur d'une petite olive et les pocher.

Ranger les poitrines sur une couche d'oignons finement émincés et blanchis, disposée dans le fond d'un sautoir; les poêler en les tenant saignantes. — Lier les oignons avec un peu de Velouté clair; passer à l'étamine et ajouter les quenelles de pigeon dans cette Soubise.

Lever les suprêmes; les parer; les disposer sur une pyramide de cèpes, sautés au beurre et dressés dans une croustade basse. Napper les suprêmes avec la Soubise; ranger les quenelles autour et border d'un cordon de glace de viande.

Suprêmes de Pigeonneaux Verneuil. — Cuire au beurre 10 petits pigeonceaux; lever les suprêmes et les tenir au chaud dans une quantité relative de sauce Demi-glace, additionnée du fonds de cuisson des pigeonceaux, déglacé au Madère et de 200 grammes de lames de truffes pelées.

En même temps, faire blondir au beurre une cuillerée d'oignon haché; y joindre 250 grammes de champignons blancs frais, finement émincés; assaisonner de sel et poivre et cuire à feu vif jusqu'à réduction complète de l'eau de végétation. Compléter avec 2 décilitres de sauce Béchamel.

Foncer en pâte feuilletée 12 barquettes ou croustades ovales; les garnir avec la composition de champignons; lisser la surface et cuire à four chaud.

En sortant les barquettes du four, les dresser sur plat d'entrée; disposer sur chacune deux suprêmes et, sur ceux-ci, quelques lames de truffe légèrement saucées. — Servir à part le reste de la sauce et des truffes.

NOTA. — 1° Ces croustades garnies de suprêmes peuvent être disposées autour d'une Mousse de Pigeon. — 2° On peut accompagner ces Suprêmes de nouilles fraîches liées au beurre. — 3° Le même procédé peut être appliqué aux Suprêmes de Perdreaux, Bécasses, Bécassines, Pluviers dorés, etc., en observant qu'un seul suprême de Perdreau ou de Bécasse suffit par personne.