

Compléter la cuisson rapidement ; réduire la sauce ; dresser dans une terrine en terre et laisser mijoter encore pendant quelques minutes dans la terrine.

— Servir tel quel.

Alouettes du Père Philippe. — Nettoyer autant de belles pommes de terre Hollande bien régulières qu'il y a de mauviettes ; lever dessus un couvercle qui est aminci à l'épaisseur d'un demi-centimètre. Creuser ensuite les pommes de terre, de façon à pouvoir y loger une alouette et les cuire à moitié, au four.

Raidir les alouettes au beurre, avec du lard de poitrine coupé en petits dés, blanchi, et à raison de 10 à 15 grammes par alouette. Placer une alouette dans chaque pomme de terre avec les lardons et un peu de graisse de cuisson ; remettre la tranche enlevée sur chaque pomme ; l'assujettir par quelques tours de fil et les envelopper chacune dans un papier huilé.

Les disposer sur un âtre ; les recouvrir d'une épaisse couche de cendres chaudes et cuire ainsi pendant 20 minutes, en renouvelant la cendre de temps en temps.

VARIANTE. — Désosser l'estomac des oiseaux ; les garnir d'une farce gratin au foie gras et truffe ; les pocher au beurre. — Cuire les pommes de terre sous la cendre ; aussitôt cuites, lever un couvercle sur chacune ; retirer la pulpe, la faire rissoler au beurre et la remettre dans les écorces de pommes de terre. Placer une alouette sur chacune et arroser de sauce Châteaubriand.

Mauviettes à la Piémontaise. — Préparer : 1° une timbale de polenta ; 2° un rizotto un peu ferme ; 3° 12 mauviettes sautées au beurre avec 4 truffes blanches, coupées en lames épaisses.

Vider la timbale et la remettre dans son moule, beurré et chapeluré ; la garnir avec le rizotto, les alouettes et les truffes, en les alternant ; couvrir la timbale d'un rond de polenta et le souder sur les bords de la timbale avec un cordon de farce crue. — Tenir à l'entrée du four pendant une demi-heure.

Au moment de servir, démouler la timbale sur le plat de service et l'entourer avec quelques cuillerées de sauce Espagnole au fumet de gibier.

MAUVIETTES FROIDES

Les différents apprêts des mauviettes froides sont les mêmes que ceux des grives. (Voir *Grives froides*.)

ORTOLANS

L'ortolan se suffit à lui-même et ne devrait être dégusté que rôti : c'est une vérité gastronomique depuis longtemps proclamée.

Les éléments qui lui sont donnés comme auxiliaires, tels que le foie gras et la truffe, lui sont plutôt nuisibles, parce qu'ils lui enlèvent la subtilité de son fumet, et l'atténuation de celui-ci est d'autant plus sensible, que l'arome *sui generis* de ces éléments est plus prononcé lui-même.

Il se peut que ce soit alors un mets classé parmi les grands mets,