

**Coq de Bruyère, Gelinotte, Grouse.** — Le *Coq de Bruyère* est un rôti peu estimé et il se traite plutôt à la russe. En tout cas, il doit être jeune.

La *Gelinotte* doit être employée très fraîche. La barder et compter pour la cuire 15 à 18 minutes à feu vif.

La *Grouse* doit également être employée très fraîche. Son temps de cuisson, qui varie de quelques minutes selon sa grosseur, est de 12 à 15 minutes en moyenne.

NOTA. — Ces différents gibiers doivent être tenus rosés et l'on n'en sert généralement que les poitrines.

Selon le mode anglais, ils s'accompagnent de « Bread-Sauce », de « Bread-crumb » et de « Pommes Chips ».

**Faisan.** — Le Faisan pour rôtir doit être bardé et non piqué. Une excellente pratique, qui en augmente la qualité, est de le farcir d'un morceau de panne de porc fraîche pilée avec quelques pelures de truffes fraîches, ou simplement de panne nature. Ce corps gras pénètre les chairs intérieures en fondant et permet à l'oiseau de cuire mieux sans sécher. La méthode s'applique également au Perdreau.

Temps moyen de cuisson à four chaud : 25 à 30 minutes selon la grosseur.

Dresser avec demi-citrons et cresson; servir à part le jus tenu un peu gras.

**Faisan truffé.** — Pour l'opération du truffage, voir *Dindonneau*.

*Proportion des éléments* : 400 grammes de panne fraîche et 200 grammes de truffes. — Barder la pièce.

Temps de cuisson au four de chaleur moyenne : de 50 minutes à une heure.

**Grives.** — Les barder; introduire dans chacune un petit grain de genièvre et les rôtir à feu vif pendant 10 à 12 minutes. Les dresser sur de petits canapés frits au beurre et non farcis. — Servir à part un jus très court.

**Lièvre.** — La seule partie du Lièvre employée pour rôtir est le Râble, qui comprend la partie partant de la naissance des côtes jusqu'à la queue, laquelle doit y rester adhérente.

Le Râble doit être bien dénervé, finement piqué et rôti à four assez vif pendant 20 minutes.

L'accompagnement ordinaire du Râbler rôti est une sauce Poivrade claire.

Dans les pays du Nord l'accompagnement est : ou de la marmelade de pommes, peu sucrée, ou de la gelée de groseilles.

**Mauviettes.** — Les envelopper chacune d'une mince barde de lard et les embrocher; ou bien les embrocher en les alternant de carrés de lard de poitrine, blanchis. Les rôtir à feu vif pendant 10 minutes.

Les dresser sur des croûtons frits au beurre; les entourer de citrons et de cresson.

**Merles de Corse.** — Se traitent comme les Grives.

**Ortolans.** — Les envelopper chacun d'une bande de feuille de vigne; les ranger dans une plaque humectée d'eau salée et les saisir à four vif pendant 4 à 5 minutes.

Le peu d'eau ajoutée dans le fond de l'ustensile provoque une évapo-