

rassir pendant quelques jours, on doit éviter de les laisser arriver jusqu'au faisandage, surtout en ce qui concerne les oiseaux aquatiques, parce que le faisandage exerce sur la saveur de leur chair une action plutôt funeste.

## FAISAN

Le faisan, quand il est jeune, a les pattes grises et l'extrémité du bréchet ainsi que le bec flexibles et tendres. Mais chez le faisan, comme chez le perdreau, le signe infailible de jeunesse se constate sur l'extrémité de la dernière grande plume de l'aile, qui est pointue lorsque l'oiseau est jeune, et arrondie quand il est vieux.

**Faisan à la mode d'Alcantara.** — Vider le faisan par devant, en désossant l'estomac; le farcir de beaux foies gras de canard, mélangés de quartiers de truffes cuites au Porto.

Le faire mariner pendant 3 jours dans du vin de Porto en ayant soin de veiller à ce qu'il en soit recouvert. Ensuite, le cuire en casserole.

(La formule originale dont il est question ci-dessous dit « à la broche », mais la casserole convient mieux.)

Réduire le Porto de la marinade; y ajouter une douzaine de moyennes truffes, placer le faisan sur les truffes et chauffer encore pendant 10 minutes.

### Observation.

Cette dernière partie de la formule peut être avantageusement remplacée par le traitement « à la Souwaroff »; c'est-à-dire que, le faisan et les truffes étant placés dans une terrine, sont arrosés avec le Porto réduit et additionné de glace de gibier légèrement beurrée; puis la terrine est fermée hermétiquement et la cuisson est complétée au four.

**NOTICE.** — Cette formule provient du fameux couvent d'Alcantara. On sait que, au début de la campagne de Portugal, en 1807, la bibliothèque du couvent fut pillée par les soldats de Junot, et que les précieux manuscrits qu'elle contenait servirent à la préparation des cartouches.

Or, il arriva qu'un commissaire des guerres assistant à cette opération, trouva, parmi un recueil de recettes notées par les moines, celle dont il est question ici, et qui s'appliquait seulement au perdreau. Elle lui parut intéressante et, l'ayant fait essayer à son retour en France l'année suivante, il la remit à la duchesse d'Abrantès qui la nota dans ses Mémoires.

C'est probablement la seule chose avantageuse que les Français aient tirée de cette malheureuse campagne; et elle tendrait à établir que le foie gras et les truffes, connus depuis longtemps en Languedoc et en Gascogne, l'étaient également en Estramadure, où l'on trouve d'ailleurs encore, de nos jours, des truffes qui ne sont pas à dédaigner.

**Faisan à l'Angoumoise.** — Farcir le faisan avec : 300 grammes de panne très fraîche passée au tamis; 125 grammes de truffes pelées, coupées en quartiers; 12 marrons cuits au Consommé et froids. — L'assaisonnement comme pour le truffage ordinaire.

Envelopper la pièce de bardes; la rôtir doucement pendant trois quarts d'heure, et retirer les bardes 7 à 8 minutes avant la fin de la cuisson, pour assurer la coloration extérieure.

— Servir une sauce Périgieux en même temps.