

parce que son prix est élevé; mais ce n'est point un mets de véritable gastronome. Néanmoins, nous devons donner ici quelques formules le concernant, en recommandant *de ne jamais le désosser.*

**Ortolans en Caisses.** — Farcir les ortolans avec gros comme une noisette de foie gras; les envelopper chacun dans un carré de mousseline et les pocher pendant 5 à 6 minutes dans un fonds très corsé.

Les dresser ensuite chacun dans une petite caisse, dont le fond sera garni d'un fin salpicon de foie gras et de truffe; les napper de fumet de gibier très réduit.

**Ortolans aux Questches.** — Après le rôtissage, ceci est le meilleur apprêt qui convienne aux ortolans.

Partager en deux de très grosses questches; retirer le noyau; les ranger sur une plaque; garnir la cavité de chacune d'une noisette de beurre et les mettre au four.

Lorsqu'elles sont presque cuites, placer sur chaque moitié de prune un ortolan mouillé et enveloppé d'une feuille de vigne; les passer pendant 4 minutes dans un four très chaud.

En les sortant du four, les saler légèrement et les arroser, au pinceau, avec du verjus.

Ils se servent tels quels, mais la prune ne se mange pas : elle est simplement pour servir de support à l'ortolan.

**Ortolans au suc d'Ananas.** — Voir au *Chapitre des Rôtis.*

**Sylphides d'Ortolans.** — Garnir à moitié, avec une farce Mouseline d'ortolans à l'essence de truffe, de toutes petites casserolettes en argent ou en porcelaine, beurrées. Placer ces casserolettes à l'entrée du four pour pocher la farce.

Cuire au beurre, pendant 3 minutes seulement, autant d'ortolans qu'il y a de casserolettes garnies, et en temps voulu pour qu'ils soient prêts juste au moment où la farce est pochée.

Placer un ortolan dans chaque cassolette; les arroser de Beurre noisette additionné d'un peu de glace de viande fondu et de suc d'ananas.

— Servir de suite.

**Timbale d'Ortolans Rothschild.** — Préparer : 1<sup>o</sup> une croûte de timbale; 2<sup>o</sup> un foie gras truffé, cuit un peu rosé; 3<sup>o</sup> 24 ortolans rôtis seulement 2 minutes, à feu vif; 12 petites truffes, cuites au Madère.

Le tout étant prêt, placer le foie gras au milieu de la timbale, debout; l'entourer avec les ortolans disposés en deux rangées superposées, et les truffes. Fermer la timbale avec son couvercle; souder celui-ci avec une bande de pâte crue; remettre la timbale, ainsi garnie, au four de chaleur moyenne pendant un quart d'heure environ.

En la sortant du four, la remplir d'un fonds de veau gélatineux et corsé, additionné de la cuisson des truffes.

— Servir cette timbale au bout de 2 ou 3 jours seulement.

### ORTOLANS FROIDS

**Aspic d'Ortolans.** — Les rôtir; laisser refroidir; puis les mouler dans une bordure de gelée fine, très limpide.