

Cailles à la Dauphinoise. — Envelopper chaque caille d'une feuille de vigne, beurrée, et d'un carré de barde de lard, très mince ; les rôtir pendant 10 minutes à four assez chaud.

D'autre part, préparer une purée de pois frais à la laitue, bien assaisonnée ; la réduire jusqu'à ce qu'elle soit assez serrée.

Garnir le fond et les parois d'un plat creux, en terre, avec des tranches de jambon coupées très minces ; verser la purée dedans ; lisser la surface ; dresser les cailles sur la purée, en les y incrustant à moitié et les passer au four pendant 10 minutes. — Servir tel quel.

Cailles Figaro. — Introduire un morceau de truffe dans chaque caille ; les emballer dans un boyau avec gros comme un petit abricot de glace blonde de veau, par caille. Ficeler en laissant un espace de 2 centimètres à chaque bout, afin d'éviter l'éclatement du boyau, qui se rétrécit naturellement pendant la cuisson.

Pocher les cailles, ainsi préparées, dans un bon fonds de veau et les égoutter au moment. — Les servir telles quelles, c'est-à-dire chacune dans le boyau où elle a été pochée.

Cailles à la Grecque. — Cuire les cailles au beurre, à la casserole. — Les dresser ensuite dans une timbale à moitié garnie de riz à la Grecque. Déglacer la casserole avec quelques cuillerées de fumet de gibier et, sans le dégraisser, verser ce déglacage sur les cailles.

Cailles Judic. — Poêler les cailles. — Les dresser dans un plat carré, chacune sur une petite laitue fraîchement braisée. Verser dessus un ragoût de truffes et rognons de coq, lié avec une sauce Demi-glace au fumet de caille.

Cailles grillées Julie. — Fendre les cailles par le dos, sans séparer les moitiés ; les aplatir légèrement ; les assaisonner ; les arroser de beurre fondu ; les saupoudrer de truffe finement hachée et les envelopper chacune dans un morceau de crépine. Arroser encore de beurre fondu ; saupoudrer de chapelure fine et les griller doucement.

Les dresser au moment et les arroser de quelques gouttes de Verjus.

Cailles Lucullus. — Partager en deux de grosses truffes cuites au Madère ou au Champagne. Afranchir légèrement le dessous ; creuser l'intérieur avec une cuiller à racines.

Désosser les cailles ; les garnir d'une fine farce gratin de gibier liée aux jaunes d'œufs, puis additionnée de la pulpe retirée des truffes et d'un peu de fine Champagne flambée.

Les former en boules ; les envelopper dans de petits carrés de mousseline ; ficeler ceux-ci assez serré, pour obtenir une forme bien ronde ; les pocher pendant 20 minutes dans un excellent fonds.

Resserrer les mousselines en les sortant de la cuisson ; laisser refroidir pendant 10 minutes ; puis, retirer les mousselines et placer une caille dans chaque demi-truffe creusée.

Les ranger dans une plaque ; napper de sauce Demi-glace au fumet de caille ; glacer et dresser sur un plat dont le fond sera masqué d'un peu de la sauce d'accompagnement.

— Servir à part une sauce Demi-glace au fumet de caille.

Nota. — Cette préparation de l'ancienne cuisine, compliquée et dispendieuse ne rentre plus guère dans le cadre du travail moderne ; et nous ne la conservons qu'à titre documentaire.