

Mandarines d'Ortolans. — La fin de la saison de l'ortolan coïncide avec l'arrivée des premières mandarines, qui sont encore un peu aigrettes, ainsi qu'il convient pour cette préparation.

Cerner le dessus de l'écorce; retirer les quartiers des mandarines et placer dans chaque écorce un ortolan rôti, froid. Remplir l'écorce de gelée très fine, légèrement acidulée et laisser prendre.

— Dresser sur serviette, en rapportant sur chaque mandarine le morceau d'écorce enlevé et ayant encore, autant que possible, la queue et quelques feuilles.

NOTA. — L'ortolan doit être placé de telle façon dans l'écorce, que sa tête soulève le morceau rapporté.

Timbale d'Ortolans Tzarine. — Procéder comme il est indiqué pour la « Timbale de Cailles à la Tzarine » (Voir *Cailles*).

Ortolans à la Vendangeuse. — Procéder comme il est indiqué pour les « Cailles à la Vendangeuse ».

BECS-FIGUES ET BEGUINETTES

Bien que ces oiseaux soient d'espèces différentes, leur valeur culinaire les destine aux mêmes apprêts.

Les *Becs-figues* se trouvent surtout dans les contrées méridionales, tandis que les *Béguinettes* sont originaires des pays du Nord. Il en est consommé beaucoup en Belgique.

Les formules qui suivent peuvent donc être appliquées aussi bien à l'un qu'à l'autre de ces oiseaux.

Béguinettes Bonne-femme. — Compter 3 ou 4 oiseaux par personne et procéder comme il est indiqué pour les « Grives à la Bonne-femme ».

Béguinettes à la Liégeoise. — Procéder comme il est indiqué pour les « Grives à la Liégeoise ».

Béguinettes à la Polenta. — Préparer une Polenta (voir *Série des Farineux, Chapitre des Légumes*), en la tenant de la consistance d'une purée de pommes de terre. L'assaisonner; lui ajouter fromage râpé et beurre, et la dresser en timbale.

Sauter vivement les oiseaux au beurre; les ranger sur cette polenta.

Sans retirer le beurre, déglacer la casserole, avec un filet de cognac et un peu d'eau; arroser les oiseaux et la polenta avec ce déglacage.

BÉCASSES ET BÉCASSINES

Si la Grouse n'existait pas, la Bécasse serait le premier des Gibiers à plume. Mais elle a sur la Grouse, qui ne peut être estimée à sa valeur que dans les pays qu'elle habite, l'avantage que son fumet est moins fugace et qu'elle peut attendre plus longtemps son emploi; car elle n'est réellement en possession de toutes ses qualités que quand elle est légèrement faisandée.

La Bécassine est le moule réduit de la Bécasse: mais elle se distingue