

Nous ne saurions trop recommander d'accompagner le foie gras chaud d'une garniture de nouilles, de lasagnes, de macaroni ou de riz. Ces pâtes doivent être blanchies comme à l'ordinaire et finies à la crème; cet accompagnement rend le foie gras plus agréable au goût et elles en facilitent la digestion.

En dehors des pâtes indiquées ci-dessus, les meilleures garnitures du foie gras chaud sont les truffes, entières ou en lames, ou une Financière. Comme sauce brune, une sauce Madère convient bien, à condition d'être très fine et peu forcée en Madère.

Une glace légère de veau ou de volaille, beurrée et additionnée d'un peu de vieux Sherry ou de vieux Porto, convient mieux encore. Une sauce Hongroise au Paprika, ou une excellente sauce Suprême peuvent être également admises, si elles se trouvent en rapport avec la garniture.

En général on préfère les foies d'oie pour les préparations chaudes, tandis que ceux du canard sont réservés pour les conserves ou le froid.

Foie gras en Caisses. — Tailler en gros dés, et en quantité égale, foie gras cuit et truffes. Lier ce salpicon d'une sauce Demi-glace au Madère, corsée; en garnir aux deux tiers des caisses en papier beurrées ou huilées, et séchées au four. Compléter chaque caisse par une escalope ronde de foie gras cru, de même diamètre que la caisse, sautée au beurre au moment, et une lame de truffe sur chaque escalope. — Napper légèrement de sauce Demi-glace réduite.

Foie gras en Cocotte. — Choisir un foie bien ferme; le clouter de truffes 12 heures à l'avance.

Le raidir au beurre dans une sauteuse; le mettre ensuite dans une cocotte en terre bien chaude; puis, déglacer la sauteuse avec essence de truffe et vin blanc; ajouter du jus de veau pour faire un décilitre en tout et passer ce fonds sur le foie. — Fermer la cocotte; luter le couvercle et pocher à four très doux pendant une heure environ.

— Servir tel quel et envoyer en même temps une sauce Madère à l'essence de truffe.

Côtelettes, Croquettes et Cromesquis de Foie gras. — La préparation de l'appareil, dont le foie gras est l'élément principal, se fait selon les proportions indiquées pour les « Croquettes de volaille ».

Le traitement de ces différents articles est le même que celui des Côtelettes, Croquettes, etc., de volaille.

Foie gras cuit dans une Brioche (*dit à la Strasbourgeoise*). — Clouter le foie de truffes; le tenir pendant quelques heures dans une terrine close, comme il est dit à la « Notice des Préparations chaudes du Foie gras ». Ensuite, l'envelopper de bardes; le mettre à pocher pendant 20 minutes au four de chaleur moyenne et le laisser refroidir.

Foncer un moule à timbale beurré, de dimensions proportionnées à la grosseur du foie, avec une abaisse très épaisse de pâte à brioche commune, sans sucre.

Placer le foie gras debout dans le moule, qu'il doit remplir ou à peu près; fermer la timbale avec une abaisse de même pâte; faire une ouverture sur le milieu; entourer le haut du moule d'une bande de fort papier beurré pour empêcher la pâte de déborder, et laisser celle-ci se développer par la fermentation, en tenant le moule dans un endroit assez chaud. — Cuire ensuite au four de bonne chaleur moyenne jusqu'à ce qu'une aiguille, enfoncée dans le centre, en ressorte nette.

— Servir tel quel, avec l'une des garnitures ordinaires du foie gras; mais le plus souvent, le foie gras, ainsi préparé, est servi froid.