

moule à Charlotte, grassement beurré, d'une couche, épaisse de 2 centimètres, de farce de volaille ordinaire additionnée de langue écarlate hachée. — Passer au four pendant quelques instants pour pocher la surface de la farce.

Garnir l'intérieur d'un ragoût d'escalopes de filets de volaille pochés au beurre (élément dominant), crêtes et rognons de coq, champignons et truffes, lié de sauce Parisienne un peu serrée.

Recouvrir la garniture d'une couche de farce et pocher au bain-marie. — Démouler au moment et entourer d'un cordon de Velouté à l'essence de Champignons.

**Timbale Maréchal Foch.** — 1<sup>o</sup> Tailler en lames 500 grammes de truffes pelées. Saler légèrement ; les mettre dans une casserole avec un verre de vieux Marsala. Couvrir et tenir en réserve.

2<sup>o</sup> Piler 250 grammes de lard gras frais avec 80 à 100 grammes de parures de truffes crues. Assaisonner de sel et épices françaises.

3<sup>o</sup> Prendre deux beaux chapons du Mans ; saler légèrement l'intérieur ; les farcir chacun avec la moitié du lard truffé. Les troussez en Entrée et les barder.

*Préparation :* 1<sup>o</sup> Mettre les chapons en casserole avec 60 grammes de beurre : les cuire à four de chaleur modérée en évitant de laisser noircir le beurre.

2<sup>o</sup> Une demi-heure à l'avance, cuire à l'eau salée 500 grammes de macaroni de grosseur moyenne et qualité extra. Donner 12 à 14 minutes de cuisson ; l'égoutter à fond et le mettre dans un sautoir avec 60 grammes de beurre et 2 décilitres et demi de sauce Demi-glace au jus de veau, additionnée d'extrait de tomate ou de 3 cuillerées de purée de tomate.

Laisser mijoter jusqu'à absorption complète de la sauce ; ajouter alors 250 grammes de foie gras truffé écrasé à la fourchette et 60 grammes de Parmesan râpé. Assurer la parfaite liaison du macaroni.

3<sup>o</sup> Cuire les truffes préparées. Au premier bouillon, y ajouter 5 décilitres de la même sauce Demi-glace employée plus haut. Laisser mijoter quelques minutes. Ces différents apprêts doivent correspondre exactement avec la fin de cuisson des chapons.

*Dressage :* Dans une timbale en argent, verser les deux tiers du macaroni préparé ; saupoudrer de Parmesan râpé et étaler dessus quelques cuillerées de sauce et lames de truffes.

Lever rapidement les Suprèmes des chapons et les détailler en escalopes un peu épaisses ; les ranger sur le macaroni et les recouvrir avec les deux tiers de ce qui reste de sauce et lames de truffes ; parsemer sur celles-ci une cuillerée de Parmesan râpé.

Finir de remplir la timbale avec le reste du macaroni ; saupoudrer de Parmesan et compléter avec ce qui reste de sauce et lames de truffes. Fermer la timbale et la tenir à l'étuve pendant quelques minutes, afin d'assurer le développement de l'arôme de la truffe.

*Nota.* — Les suprèmes des chapons sont seuls utilisés. Les cuisses sont réservées pour un autre emploi.

**Timbale Milanaise.** — Préparer une croûte de timbale comme celle pour « Timbale Bontoux ».

Garnir le fond et les parois de macaroni fin, poché, lié au Parmesan et Gruyère, beurré, et fini à la purée de tomate. Verser au milieu une