

Pigeonneaux des Sylvains (SAUTÉ DE). — Découper les pigeonneaux chacun en 4 morceaux; les assaisonner et les sauter au beurre dans une casserole en terre.

Ajouter par pigeonneau : 100 grammes de champignons de bois, (cèpes, chanterelles ou mousserons) émincés et sautés au beurre; une feuille de sauge et une brindille de serpolet. — Couvrir et laisser cuire pendant 7 à 8 minutes.

Au dernier moment, si le jus se trouvait trop long, y ajouter un peu de mie de pain qui l'absorberait en partie. — Servir tel quel.

Timbale de Pigeonneaux La Fayette. — 1^o Préparer une croûte de timbale dans un moule plus large que haut.

2^o Dans une fine Mirepoix étuvée au beurre, cuire 60 écrevisses à garnitures, avec 3 décilitres de vin blanc, un décilitre de fine Champagne, sel, poivre blanc et poivre rouge. Aussitôt cuites, décortiquer les queues et les tenir au chaud dans leur fonds de cuisson passé au chinois fin, en y joignant 100 grammes de lames de truffes. — Piler finement carapaces et débris avec 50 grammes de beurre; incorporer cette pâte dans un demi-litre de sauce Béchamel à la Crème, faire bouillir un instant, passer à l'étamine et tenir au chaud.

3^o En même temps, cuire au beurre 10 petits pigeonneaux enveloppés de fines bardes de lard. Après cuisson, enlever les bardes, lever les suprêmes dont la peau sera supprimée; les tenir au chaud dans le déglaçage du fonds de cuisson des pigeonneaux fait au vin blanc et additionné de quelques cuillerées de glace de viande fondu et de 100 grammes de truffe en lamelles.

4^o Cuire à l'eau salée — en le tenant un peu ferme — 400 grammes de macaroni moyen; l'égoutter à fond et y ajouter : 100 grammes de beurre; 150 grammes de Parmesan fraîchement râpé; une pincée de poivre fraîchement moulu et le tiers de la Béchamel au Beurre d'écrevisse. Ajouter le second tiers de cette sauce aux queues d'écrevisses et le reste aux Suprêmes de pigeonneaux.

Dressage : Verser dans la timbale les deux tiers du macaroni; mettre sur celui-ci la moitié des queues d'écrevisses et truffes. Recouvrir de macaroni; ranger dessus, en couronne, les suprêmes de pigeonneaux; disposer au milieu la seconde moitié de queues d'écrevisses; compléter avec le reste du macaroni et décorer avec quelques belles lames de truffes.

NOTA. — Cette timbale fut créée par l'auteur à l'occasion d'un déjeuner qui lui fut offert par des amis, lors de son premier voyage à New-York.

Pigeonneaux Valenciennes — Farcir les pigeonneaux de farce gratin additionnée de foies de volaille et de champignons, escalopés et sautés au beurre. Les brider en entrée et les colorer au beurre.

Deglacer au vin blanc; réduire des deux tiers; mouiller à couvert avec du bon fonds; ajouter un bouquet garni; laisser cuire doucement et glacer les pigeonneaux au dernier moment. — Les dresser entiers, ou partagés en deux, le long d'une pyramide de riz à la Valenciennes disposée sur le milieu d'un plat rond; placer entre chaque pigeonneau, ou demi-pigeonneau, une lame de jambon maigre taillée en cœur.

Entourer de sauce Tomate, additionnée du fonds de cuisson réduit.

Pigeonneaux Villeroy. — Partager les pigeonneaux en deux; les aplatis légèrement et retirer les os aussi complètement que possible.