

Assaisonner ; sauter au beurre les demi-pigeonneaux et les mettre à refroidir sous presse légère.

Les tremper ensuite dans une sauce Villeroy ; les paner à l'anglaise ; les frire au moment et dresser sur serviette avec persil frit.

— Servir à part une sauce Périgueux.

Vol-au-vent de Pigeonneaux. — Après avoir supprimé les pattes et ailerons, poêler les pigeonneaux en les tenant juste cuits.

Les partager ensuite chacun en 4 morceaux ; les ajouter à une garniture Financière additionnée du fonds de poêlage.

Verser le tout dans une croûte de Vol-au-vent et dresser sur serviette.

PIGEONNEAUX FROIDS

Côtelettes de Pigeonneaux en Chaud-froid. — Désosser les pigeonneaux en conservant l'os de la patte ; les garnir de Farce gratin A, en plaçant au milieu de la farce un morceau de foie gras, et quelques petits quartiers de truffe. Remettre les pigeonneaux dans leur forme ordinaire ; les envelopper chacun dans une mousseline ; les pocher dans un bon fonds et les laisser refroidir.

Egoutter ensuite et bien éponger les pigeonneaux ; les partager en deux ; dégager la patte et les napper de sauce Chaud-froid brune additionnée du fonds de pochage réduit. Décorer avec détails de truffe et de blanc d'œuf dur ; ranger les côtelettes sur une couche de gelée prise au fond d'un plat creux carré ; recouvrir de gelée fondu et laisser prendre.

Dresser sur bloc de glace, ou avec de la glace pilée autour du plat.

Pigeonneaux à la Gelée. — Désosser l'estomac et garnir les pigeonneaux d'une farce fine à galantine, truffée. Les brider ; les barder, les pocher, les faire refroidir et les dresser dans une coupe ou dans un plat creux.

Ajouter, au fonds de pochage, assez de gelée pour accompagner les pigeonneaux ; clarifier cette gelée, la verser autour des pigeons quand elle est presque froide, et dresser sur glace.

Médaillons de pigeonneaux Laurette. — Désosser les pigeonneaux ; les garnir d'une fine Farce gratin A additionnée de dés de langue bien rouge, de truffe et de pistaches fraîchement mondées. Rouler les pigeonneaux en forme de galantine bien ronde et d'épaisseur égale ; les envelopper de mousseline ; les pocher et laisser refroidir.

Les détailler ensuite en rondelles d'un centimètre et demi d'épaisseur ; les napper de sauce Chaud-froid brune légère ; décorer chaque rondelle glacée, ou Médaillon, d'une rosace de demi-pistaches, avec un point de blanc d'œuf au milieu, et lustrer à la gelée.

Dresser en couronne sur un plat rond, le long d'un dôme de gelée hachée.

Mousse de Pigeonneaux. — Poêler 4 pigeonneaux, les laisser refroidir et lever les filets de trois.

Partager ces filets en deux ; les napper de sauce Chaud-froid brune ; les décorer de fins détails de truffe et de blanc d'œuf et lustrer à la gelée.

Avec le quatrième pigeon et les débris des autres, préparer une Mousse froide selon le procédé ordinaire ; la faire prendre dans une timbale en argent.