

est de même pour le moulage. (Voir aussi la formule initiale, *Série des Préparations froides*, Chapitre des *Garnitures*.)

**Caneton à la Sévillane.** — Désosser l'estomac du caneton; le garnir d'une farce composée de : 100 grammes de farce gratin, autant de farce mousseline, un décilitre de purée de tomate très réduite et 100 grammes de foie gras cru coupé en gros dés. Brider le caneton; l'envelopper dans une mousseline; le pocher pendant une heure dans un bon fonds. — Après cuisson, resserrer la mousseline et le laisser refroidir dans la cuisson.

Déballer la pièce; enlever l'estomac; le détailler en aiguillettes; remettre celles-ci en place sur la farce et napper la pièce de sauce Chaud-froid au Xérès. Lustrer à la gelée; dresser dans une coupe ovale ou dans un plat creux carré dont le fond sera garni d'une couche de gelée prise; entourer la pièce de grosses olives d'Espagne dénoyautées, farcies à la purée de foie gras, et les couvrir à moitié de gelée.

**Soufflé froid de Caneton à l'orange.** — Procéder comme pour le Caneton aux cerises, à cette différence que les aiguillettes sont utilisées pour la préparation de la Mousse, au lieu d'être chaud-froitées.

Dresser la pièce dans un plat carré, sur une couche de gelée prise au fond du plat; l'entourer de quartiers d'oranges parés à vif et couvrir ceux-ci de gelée au jus de bigarrade, additionnée de 2 petits verres de curaçao par litre de gelée.

**Terrine de Caneton Rouennais à la Gelée.** — Préparer d'abord la farce suivante : Faire fondre dans une poêle 100 grammes de lard gras coupé en petits dés; y ajouter 50 grammes de beurre, chauffer assez fortement et sauter, ou plutôt simplement *raidir* dans cette graisse 250 grammes de foies de canard assaisonnés de sel et de poivre, saupoudrés d'une demi-cuillerée d'oignon haché et d'une pincée de thym et laurier pulvérisés. Laisser à peu près refroidir et passer au tamis.

Désosser l'estomac d'un caneton rouennais, ainsi que le dos, jusqu'aux cuisses, et supprimer le croupion.

Le garnir avec la farce préparée; le mettre dans une terrine pouvant le contenir juste. L'arroser simplement d'un verre de cognac; couvrir d'une barde de lard; fermer la terrine; cuire au bain-marie, au four, pendant 40 minutes.

Avec la carcasse du caneton et du fonds de veau corsé, apprêter 4 décilitres d'excellente gelée.

En sortant le caneton du four, le couvrir avec cette gelée et laisser refroidir.

Au moment de servir, dégraisser la terrine à l'eau bouillante, comme il est expliqué pour la « Terrine de poularde », et la dresser sur un plat long couvert d'une serviette.

**Timbale de Caneton Voisin.** — Rôtir un caneton rouennais en le tenant saignant; le laisser refroidir et lever les filets.

Avec la carcasse, préparer une sauce Salmis; la lier à la gelée, comme une sauce Chaud-froid.

Détailler les filets en escalopes; enrober celles-ci de cette sauce Salmis et laisser prendre.

Faire prendre une couche de sauce au fond d'une croûte de timbale;