

Faisan Bohémienne. — Assaisonner un petit foie gras avec sel et Paprika; le clouter de quartiers de truffes crues et le pocher pendant 20 minutes.

Lorsqu'il est froid, l'introduire dans le faisan, qui doit être bien frais. Brider la pièce; la cuire au beurre, en casserole ou en cocotte, pendant 45 minutes.

Au moment de servir, retirer une partie du beurre de cuisson; arroser le faisan d'un verre de cognac flambé et ajouter quelques cuillerées de jus de gibier, réduit.

— Servir tel quel.

Faisan en Casserole. — Brider le faisan en Entrée; le poêler rien qu'au beurre, dans une casserole en terre.

Déglacer avec un filet de cognac et une cuillerée de jus de gibier; couvrir l'ustensile et servir brûlant.

Faisan en Chartreuse. — Braiser les choux avec un vieux faisan coloré au four, dont le rôle se borne à communiquer son fumet aux choux, et qui ne peut être employé pour la chartreuse.

Le faisan destiné à celle-ci doit être bien tendre, et rôti ou poêlé.

S'il est conservé entier, foncer la chartreuse dans un moule ovale de grandeur proportionnée.

S'il est découpé, procéder exactement comme il est indiqué pour la « Chartreuse de pigeons ».

— Servir à part une sauce Demi-glace au fumet de faisan.

Faisan à la Choucroute. — Poêler le faisan, en le tenant juste cuit. — Le dresser sur un plat long, sur un lit de choucroute braisée à la graisse d'oie et bien égouttée.

L'entourer d'une bordure de rectangles de lard de poitrine cuit dans la choucroute; servir à part le fonds de poêlage, augmenté d'un peu de fumet de gibier, passé et laissé un peu gras.

Faisan en Cocotte. — Le traiter comme le « Faisan en Casserole » et, aux deux tiers de la cuisson, l'entourer de : petits oignons cuits au beurre; petites têtes de champignons cuits; truffes tournées en forme d'olives, lesquelles remplacent ici les pommes de terre, qui figurent ordinairement dans les préparations « en cocotte ».

Côtelettes de Faisan. — Elles sont constituées par les suprêmes, auxquels on laisse adhérer l'os du moignon de l'aile.

Toutes les préparations des « Suprêmes » leur sont applicables. (Voir plus loin *Suprême de Faisan*.)

NOTA. — Au lieu de lever et pocher les Côtelettes, comme on le fait pour la volaille, on peut poêler ou rôtir le faisan en le tenant vert-cuit, et ne lever les suprêmes qu'au dernier moment.

On les obtient ainsi moins secs et plus savoureux.

Faisan à la Crème. — Cuire le faisan au beurre, dans une casserole, avec un oignon moyen coupé en quatre.

Aux trois quarts de la cuisson, l'arroser avec un décilitre et demi de crème aigre, ou, à défaut, avec de la crème ordinaire acidulée d'un filet de jus de citron et additionnée de quelques cuillerées de glace de viande.

Finir la cuisson en arrosant le faisan avec la crème, et servir dans la casserole.