

Escalopes, Filets et Suprêmes de Rouennais. — Lever les suprêmes ; les escaloper en deux ou trois parties, selon la grosseur du caneton. — Les aplatis légèrement ; les parer ; les ranger dans un sautoir grassement beurré ; les couvrir d'un papier également beurré et les pocher à sec, en les conservant très saignants.

Ces escalopes, dont l'unique raison d'être est la nécessité de varier les menus, admettent les mêmes garnitures que les aiguillettes ; mais celles-ci leur sont préférables sous tous les rapports.

Mousse et Mousselines de Caneton Rouennais. — Elles se préparent selon les proportions et modes divers des Mousses et Mousselines de volaille ; mais elles n'admettent pas d'autre sauce que la sauce Rouennaise et la sauce Bigarrade, ni d'autres garnitures que : quartiers d'oranges, cerises, purée ou crèmes de légumes.

Caneton Rouennais au Porto. — Rôtir le caneton à la casserole en le tenant vert-cuit, et le dresser.

Déglaçer avec un décilitre et demi de Porto ; réduire de moitié ; ajouter ce déglaçage à 2 décilitres et demi de jus de caneton lié à l'arrow-root. — Servir ce jus à part.

Caneton Rouennais à la Presse. — Rôtir le caneton pendant 20 minutes ; l'envoyer aussitôt à la table où il est ainsi traité :

Enlever les deux cuisses, qui ne sont pas servies.

Détailler les filets en fines aiguillettes ; les ranger l'une à côté de l'autre sur un plat tiède ; les assaisonner.

Hacher la carcasse et la presser en l'arrosant de bon vin rouge.

Recueillir le jus, l'additionner d'un filet de cognac et en arroser les aiguillettes.

Placer le plat sur un réchaud ; bien chauffer sans laisser bouillir et servir immédiatement.

Caneton farci à la Rouennaise. — Farcir le caneton avec la composition indiquée à la Notice ; le rôtir à feu vif pendant 25 à 30 minutes, selon sa grosseur. — L'accompagner d'une sauce Rouennaise.

S'il est servi tout découpé : Détacher les cuisses ; les ciseler intérieurement ; bien les assaisonner de sel et de poivre et les griller.

Détailler les filets en fines aiguillettes ; les dresser de chaque côté d'un plat long ; disposer au milieu la farce retirée de l'intérieur.

Placer les cuisses grillées à chaque bout du plat.

Hacher grossièrement la carcasse ; la presser en l'arrosant d'un verre de fine Champagne et d'un filet de jus de citron.

Ajouter le jus recueilli à la sauce Rouennaise et saucer légèrement les aiguillettes. — Servir à part le reste de la sauce.

Salmis de Caneton à la Rouennaise. — Brider le caneton, après en avoir retiré la clavicule. — Le mettre dans un four rouge, où il ne doit rester que 8 minutes : soit 4 minutes de chaque côté.

Si la chose est possible, le laisser refroidir pendant quelques minutes, ce qui permet de le détailler plus facilement.

Avoir soin aussi de l'essuyer parce que, généralement, la violence du calorique le noircit.

Détacher les cuisses ; les ciseler intérieurement et les griller.