

**Timbales Régine (PETITES).** — Chemiser des moules à darioles beurrés d'une couche assez épaisse de farce de sole, additionnée de 3 cuillerées de purée de champignons serrée, par livre de farce.

Garnir l'intérieur d'un salpicon de laitances pochées, lié d'un Velouté fini au Beurre d'écrevisse.

Recouvrir de même farce et mettre à pocher un quart d'heure avant l'instant de servir.

*Accompagnement :* Velouté de poisson fini au Beurre d'écrevisse, au milieu des Timbales.

**Timbales Reynière (PETITES).** — Décorer d'une belle lame de truffe le fond de moules à darioles beurrés ; saupoudrer les parois de langue, ferme et bien rouge, hachée. Le bout pointu de la langue convient particulièrement pour cela.

Passer les moules sur glace ; puis les foncer d'une couche d'un demi-centimètre d'épaisseur, de farce crue de faisan.

Remplir le milieu avec un salpicon de foie gras et de truffes lié à la sauce Demi-glace ; recouvrir de farce et mettre à pocher 25 minutes avant l'instant de servir.

*Accompagnement :* Sauce Demi-glace au coulis de faisan.

**Timbales Talleyrand (PETITES).** — Beurrer des moules à darioles hauts de bords et garnir les parois de : blanc de volaille, langue et truffe hachés, disposés distinctement, et en les alternant, en lignes d'un bon centimètre de largeur.

Passer les moules sur glace ; les chemiser ensuite de farce de volaille et remplir l'intérieur d'une purée de truffe.

Recouvrir de farce et mettre à pocher un quart d'heure avant l'instant présumé du service.

*Accompagnement :* Sauce Demi-glace finie à l'essence de truffe.

**Timbales Villeneuve (PETITES).** — Saupoudrer le fond et les parois de moules ovales bien beurrés, de persil haché fortement pressé dans un coin de torchon. Tenir les moules sur glace pendant quelques minutes.

Les foncer d'une couche de farce de volaille ; garnir l'intérieur d'un gros salpicon d'amourettes pochées et de truffes, lié d'une sauce Parisienne.

Recouvrir de farce et mettre à pocher 12 minutes à l'avance.

*Accompagnement :* Soubise claire à la crème.

**Varénikis Lithuaniens (Hors-d'œuvre russe).** — *Appareil :* Hacher séparément : 250 grammes de filet de bœuf et 250 grammes de graisse de rognon de bœuf, cassée en petits morceaux et bien dénervée. Ajouter filet et graisse hachés, à 2 oignons passés au beurre ; faire revenir à fond.

Assaisonner de sel, poivre, muscade, et lier avec 2 cuillerées de sauce Béchamel réduite.

Avec cet appareil, préparer des ravioles en pâte à nouille, de forme carrée, ayant 6 centimètres de côté. Détaillez ces ravioles à la roulette.

Mettre les Varénikis dans un sautoir d'eau bouillante et les pocher pendant un bon quart d'heure. Les égoutter ensuite ; les dresser en timbale en les arrosant de beurre fondu.

**Varénikis à la Polonaise (Hors-d'œuvre russe).** — Détaillez à l'emporte-pièce rond dentelé, des abaisses comme pour petits pâtés.