

lopes, et de mêmes dimensions, mais moitié moins épais; 2° autant d'épaisses lames de truffe, cuites au moment, avec un peu de Madère.

Quelques instants avant de servir, sauter rapidement au beurre clarifié les escalopes le filets; colorer les croûtons au beurre en même temps; puis, mélanger dans une casserole : escalopes, croûtons et lames de truffe. — Déglacer la sauteuse avec le Madère qui a servi pour cuire les truffes; ajouter un peu de glace de viande blonde; réduire suffisamment et passer au chinois. Monter grasement ce fonds au beurre; l'ajouter au sauté d'escalopes et dresser celui-ci en timbale bien chaude.

NOTICE. — Cette formule fut communiquée, par le comte de Mornay lui-même, aux propriétaires du fameux restaurant parisien, et la préparation resta longtemps une des spécialités de cette Maison, aujourd'hui disparue.

Filets de Levraut Mortemart. — Escaloper les filets; les aplatir légèrement et les parer de forme ronde.

Sauter au beurre 200 grammes de mousserons, autant d'oranges et autant de cèpes émincés. Laisser refroidir; ajouter ensuite ces champignons à 500 grammes de farce Mousseline de lièvre; pocher cette farce dans un moule à manqué de 12 centimètres de diamètre.

Démouler, et, sur ce pain de farce, dresser les escalopes sautées au beurre au moment. Placer une belle lame de truffe sur chaque escalope.

Napper légèrement les escalopes et entourer la base du pain d'un cordon de sauce Demi-glace au Marsala, corsée.

— Servir à part une saucière de même sauce.

Filets de Levraut Sully. — Désosser et piquer finement les filets; les former en croissants, ainsi que les filets mignons.

Les ranger chacun sur un plat beurré; les pocher au moment, à couvert, avec un peu de beurre fondu et quelques gouttes de cognac.

Dresser les filets par quatre, en opposant les pointes des croissants, de façon à former rosace; napper de sauce Poivrade un peu serrée. Garnir le centre des croissants de purée de céleri dressée en dôme. Entre chaque dôme de purée, placer un filet mignon bien glacé, avec une belle lame de truffe au milieu.

Filets de Levraut Vendôme. — Préparer une Mousse de levraut et la pocher dans un moule ovale. — Lever les filets de levraut et les aplatir légèrement, les contiser aux truffes et les pocher doucement avec un peu de fumet de lapereau.

Escaloper les filets mignons; les sauter vivement au beurre avec 150 grammes de champignons et autant de truffes crus et émincés. Déglacer la casserole avec un filet de cognac et le fonds de pochage des filets contisés; ajouter un peu de Sauce Poivrade, monter cette sauce au beurre et mélanger dedans : escalopes de filets mignons, champignons et truffes.

Démouler la Mousse sur plat ovale; la napper légèrement de sauce Poivrade; l'entourer avec les filets contisés, dressés chacun, et au dernier moment, dans une barquette en feuilletage garnie de purée de marrons.

Servir à part : le ragoût d'escalopes de filets mignons, champignons et truffes; une timbale de fine purée de marrons.

Mousse et Mousselines de Lièvre. — Le procédé et les proportions de la farce Mousseline de lièvre sont les mêmes que pour toutes les autres, en employant de la chair de lièvre comme élément principal.