

ALOUETTES OU MAUVIETTES

Le terme *Alouette* désigne l'oiseau vivant. Quand, après les semaines d'automne, il s'est engrassé suffisamment et qu'il est mûr pour les préparations culinaires, on ne le désigne plus que sous le nom de *Mauvette*, et c'est ainsi qu'il est toujours inscrit sur les menus.

Mauvettes à la Bonne femme. — Procéder comme il est indiqué pour les Grives.

Mauvettes en Caisse. — Procéder comme il est indiqué pour les Cailles.

Mauvettes au Gratin. — Le procédé est le même que pour les Grives.

Mauvettes mère Marianne. — Emincer des pommes de reinette pelées et épépinées ; les cuire au beurre aux trois quarts et sans sucre.

Etaler cette marmelade en couche épaisse, sur un plat beurré ; ranger dessus, en les enfonçant un peu dedans, les mauvettes assaisonnées, raidies au Beurre noisette ; les saupoudrer de mie de pain ; arroser de beurre fondu ; passer au four, ou à la Salamandre, juste le temps nécessaire pour en terminer la cuisson.

Mauvettes à la Minute. — Fendre les mauvettes par le dos, sans les séparer ; les aplatis légèrement et procéder ensuite comme pour les « Pigeonneaux ».

Mauvettes à la Normande. — Procéder comme il est indiqué pour les Cailles, en mettant 2 mauvettes par caisse de pomme.

Pâté chaud de mauvettes à la Beauceronne. — Désosser les mauvettes ; les garnir de farce gratin additionnée de truffe hachée ; les ranger dans un sautoir beurré et les cuire au four.

Foncer en pâte fine un moule à pâté cannelé, beurré ; disposer dedans les mauvettes farcies, en les alternant de couches de farce gratin ; compléter par une couche de farce ; semer sur celle-ci un peu de thym et de laurier pulvérisés ; fermer le moule avec une abaisse de pâte et cuire pendant 45 minutes, au four de bonne chaleur moyenne.

En sortant le pâté du four, le renverser sur le plat de service ; détailler le fond ; le détailler en triangles et ranger ceux-ci à la base du pâté.

Napper la farce mise à nu avec quelques cuillerées de sauce Salmis, tirée des carcasses de mauvettes.

— Servir à part le reste de cette sauce.

Mauvettes à la Paysanne. — Faire revenir au beurre et en même temps : 12 mauvettes et 125 grammes de lard de poitrine coupé en dés, blanchi ; ajouter une petite feuille de laurier. Saupoudrer d'une forte pincée de farine ; cuire celle-ci un instant ; mouiller d'un verre de vin blanc et réduire de moitié, ajouter alors de l'eau tiède en quantité suffisante pour qu'elle arrive aux trois quarts de la hauteur des mauvettes et assaisonner de sel et de poivre.

Compléter la garniture avec, par mauvette : 2 petits oignons cuits au beurre ; 6 pommes de terre levées à la cuiller ovale, ou tournées de la grosseur d'une olive et rissolées au beurre.