

ration qui empêche de fondre la graisse des ortolans et il ne faut, en conséquence, ni barde, ni beurre, ni jus.

On peut dresser chaque ortolan dans un demi-citron façonné en panier.

Ortolans au suc d'Ananas. — Chauffer du beurre frais dans une terrine plate, en terre, à raison de 30 grammes par 6 ortolans; rouler dans ce beurre les ortolans préalablement salés et les passer pendant 3 minutes au four très chaud.

En les sortant du four, les arroser de suc d'ananas; couvrir la terrine et servir immédiatement.

NOTA. — La terrine doit être de grandeur juste suffisante pour contenir les Ortolans.

Perdreau rôti. — L'envelopper d'une feuille de vigne beurrée et d'une barde de lard taillée très mince.

Temps de cuisson à four chaud : 20 minutes; à la broche, 25 minutes.

Le dresser sur croûton frit au beurre et farci; l'entourer d'un demi-citron et d'un bouquet de cresson.

Perdreau truffé. — *Proportions des éléments* : 400 grammes de panne fraîche passée au tamis et 80 grammes de truffes.

L'envelopper d'une barde de lard très mince et le cuire au four de chaleur moyenne.

Temps moyen de cuisson : 35 minutes.

Pluviers et Vanneaux. — Ces gibiers se vident, ne se bardent pas et se font rôtir à feu très vif, en les tenant légèrement saignants. L'attente leur étant très préjudiciable, on doit les servir aussitôt prêts, avec accompagnement d'un jus très court.

Temps de cuisson : 12 à 14 minutes.

