

assaisonnée. Inciser l'écorce d'un kilo de marrons; les tremper quelques secondes dans de la friture fumante; les écorcer vivement; les cuire aux deux tiers avec du Consommé blanc et les refroidir.

Ensuite, les égoutter et les mélanger à la chair à saucisses.

Enlever le bréchet et l'os de poitrine du dindonneau; le farcir avec hachis et marrons; le brider et le rotir à la broche ou au four, à chaleur pas trop vive et en l'arrosant souvent.

Dresser au moment et servir à part le jus de la pièce tenu un peu gras.

Dindonneau à la Toulousaine (BLANC DE). — Cette préparation se fait des deux façons suivantes :

1° Détacher les suprêmes du dindonneau; les escaloper; les aplatir légèrement; les piquer de truffe et les ranger dans un sautoir beurré.

Un peu avant de servir, les pocher à couvert avec de la cuisson de champignons et jus de citron. — Les dresser aussitôt en couronne sur un plat rond; verser au milieu une garniture à la Toulousaine et les entourer d'un cordon de sauce Parisienne.

2° Poêler le dindonneau. — Au moment de servir, lever les suprêmes et en retirer la peau; les détailler en escalopes assez épaisses.

Disposer ces escalopes en turban sur le plat de service, en les intercalant d'escalopes de foie gras sautées au beurre; verser au milieu la garniture à la Toulousaine et entourer le turban d'un cordon de glace claire.

NOTA. — Le Dindonneau se sert également « à la Toulousaine » comme pièce entière. Son traitement est le même que celui de la Poularde de ce nom.

DINDONNEAU FROID

Il est préférable de poêler le Dindonneau pour froid, que de le pocher. Son fonds de poêlage est ajouté à la gelée qui l'accompagne.

Les différentes formules indiquées pour les Poulardes entières froides, lui sont applicables.

Dindonneau en Daube. — Désosser la poitrine en procédant comme pour une galantine. Farcir la pièce avec : chair à saucisses très fine additionnée d'un verre de fine Champagne par kilo; lardons de jambon ou de lard; petits quartiers de truffes crues; une petite langue de bœuf bien rouge, laquelle sera enveloppée de fines bardes de lard et disposée au centre de la farce.

Remettre le dindonneau en forme; le brider et le placer dans une terrine pouvant le contenir juste avec le fonds de mouillement qui lui est adjoint. — Ce fonds sera préparé à l'avance avec : les parures du dindonneau; 2 jarrets de veau; 2 pieds de veau; un kilo de viande de bœuf ris-solée; une bouteille de vin blanc; 2 litres d'eau et aromates ordinaires; puis, passé après cuisson et réduit à un litre et demi.

Couvrir hermétiquement la terrine; luter le couvercle avec un cordon de repère et cuire à four chaud pendant 2 heures et demie.

Laisser refroidir dans la terrine et, au moment de servir, chauffer légèrement celle-ci pour démouler la daube.