

sen de 200 grammes par pied et additionné de 150 grammes de truffes hachées, crues autant que possible, par 500 grammes de farce.

Diviser en parties du poids de 100 grammes; façonner en forme de crépinette pointue d'un bout; ajouter 3 lames de truffe sur chaque partie et envelopper de crépinette bien souple.

Arroser de beurre fondu et griller très doucement pour que le calorique pénètre bien l'épaisseur du hachis.

Dresser en couronne et servir à part une sauce Périgueux.

On peut également accompagner les pieds truflés d'une purée de pommes de terre très fine.

QUEUES DE PORC

Elles se font cuire comme les oreilles de porc servies au naturel; puis on les grille doucement après les avoir panées au beurre.

Leur accompagnement le plus ordinaire est une purée de pommes de terre.

ROGNONS DE PORC

Peuvent être apprêtés selon les différentes formules exposées à l'article « Rognon de veau ».

TÊTE DE PORC

La tête de porc est généralement réservée pour les préparations froides, notamment pour celle du « Fromage de tête ». On peut aussi la servir chaude, selon les différents modes indiqués pour les « Oreilles ».

Préparations diverses du Porc.

ANDOUILLES ET ANDOUILLETTES

Les Andouilles, étant généralement préparées à cru, doivent être cuites d'abord à l'eau légèrement salée, pendant un temps qui est déterminé par leur grosseur. Elles sont ensuite traitées par la Grillade.

Les Andouillettes s'achetant toutes prêtes, il n'y a qu'à les ciseler et à les griller doucement; soit telles qu'elles, soit enveloppées dans un papier beurré ou graissé au saindoux.

La garniture la plus usuelle des Andouilles et des Andouillettes, est une purée de pommes de terre.

Andouillettes à la Bourguignonne. — Emincer un kilo d'andouillettes en rouelles d'un centimètre d'épaisseur.

Les faire sauter à la poêle, avec beurre et saindoux fumant, jusqu'à complet rissolage.