

Foie gras au Paprika. — Traiter le foie comme pour Financière, mais sans le clouter de truffes, et après l'avoir fortement assaisonné de Paprika.

Le dresser dans une terrine ovale, chaude; réduire le fonds de braisage, passé et dégraissé; l'ajouter dans une sauce Hongroise courte. Napper légèrement le foie de la même sauce et servir à part le reste de celle-ci.

Foie gras Périgord. — Clouter de truffes un foie très ferme; l'assaisonner; le mettre dans une terrine avec : une feuille de laurier; 12 moyennes truffes pelées; un verre de fine Champagne. Le laisser mariner pendant 6 heures.

Ensuite, l'envelopper de bardes et le braiser au Madère. Aux trois quarts de sa cuisson, le mettre dans une terrine ovale après en avoir retiré les bardes; l'entourer avec les truffes qui ont mariné en même temps; ajouter un décilitre de jus de veau corsé et le fonds de braisage, dégraissé et réduit; couvrir la terrine et luter le couvercle; finir de cuire pendant 20 minutes au four de chaleur modérée.

— Servir tel quel.

Foie gras à la Sainte-Alliance. — Mettre dans une terrine un beau foie gras assaisonné; l'entourer de grosses truffes pelées; mouiller au Champagne sec et pocher doucement.

— Servir tel quel.

Soufflé de Foie gras. — Passer au tamis fin : 300 grammes de foie gras et 100 grammes de truffe, crus; 300 grammes de chair de volaille crue pilée avec 3 blancs d'œuf.

Mélanger les trois éléments dans un sautoir; assaisonner; travailler la composition sur glace et lui incorporer, petit à petit, 3 décilitres de crème épaisse et bien fraîche. Compléter, finalement, avec 4 blancs d'œuf montés en neige très ferme.

Dresser en casserole à Soufflé, beurrée; pocher au bain-marie, à couvert, pendant 30 à 35 minutes.

Servir à part une sauce Madère à l'essence de truffe.

VARIANTE. — Passer au tamis fin 300 grammes de Parfait de foie gras; lui incorporer un décilitre de fine sauce Béchamel à la crème et 100 grammes de truffe émincée. Mettre l'assaisonnement à point; compléter avec 5 blancs d'œufs en neige et dresser en casserole à Soufflé, beurrée. Cuire à four doux ou au bain-marie.

Servir à part une sauce Madère à l'essence de truffe.

Subries de Foie gras. — Voir cette formule à la Série des *Hors-d'œuvre chauds*.

Timbale de Foie gras à l'Alsacienne. — Préparer une croûte cuite à blanc dans un moule à Pâté chaud historié.

Garnir le fond et les parois d'une couche de farce gratin, additionnée d'un quart de purée de foie gras. Tenir la timbale à l'entrée du four.

Au moment de servir, verser dans la timbale un ragoût d'escalopes de foie gras poché au Madère, de truffes et champignons en lames, lié à la sauce Madère. Compléter par un décor composé d'un gros champignon cannelé entouré de lames de truffe.

VARIANTE. — La Timbale à l'Alsacienne se garnit aussi de la façon suivante : Disposer dedans, en les alternant, des couches de nouilles à la crème, d'escalopes de foie gras sautées au beurre au moment, de cham-