

**Dindonneau aux Cèpes.** — Emplir la pièce d'une farce composée de : 400 grammes de veau ; autant de lard gras frais ; 150 grammes de mie de pain trempée et pressée ; 500 grammes de queues de cèpes préparés en Duxelles ; 15 grammes de sel, poivre et muscade.

Poêler la pièce aux trois quarts ; la changer d'ustensile et l'entourer de : 600 grammes de lard de poitrine coupé en gros dés, blanchi et sauté au beurre ; un kilo de petits cèpes encore fermés, sautés rapidement. — Couvrir avec le fonds de poêlage ; couvrir hermétiquement l'ustensile et compléter la cuisson.

Dresser la pièce avec la garniture autour, ou servir celle-ci à part.

**Dindonneau aux Champignons.** — On peut le faire de deux façons :

1° Découper la pièce à fond et la traiter en Sauté, en lui ajoutant comme garniture 600 grammes de champignons crus, coupés en quartiers et sautés au beurre. (Voir *Sautés de veau*.)

2° Braiser la pièce selon le mode ordinaire ; l'accompagner d'une sauce aux Champignons faite avec le fonds de braisage.

Dans le premier cas, la préparation constitue un plat de déjeuner ; dans le second, elle représente une pièce de Relevé.

**Dindonneau Chipolata.** — Traiter le Dindonneau de l'une ou l'autre des deux façons ci-dessus. S'il est préparé en Sauté, changer les morceaux de casserole au bout de 40 minutes de cuisson ; leur ajouter : 20 petits oignons glacés ; 20 marrons cuits au Consommé ; 150 grammes de lardons blanchis et sautés au beurre ; 20 morceaux de carottes tournés en olives, cuits au Consommé et glacés. Passer la sauce sur le tout ; compléter la cuisson et dresser en timbale.

Si le Dindonneau est braisé, le glacer au dernier moment ; le dresser et l'entourer de la garniture « Chipolata » additionnée du fonds de braisage réduit.

**Dindonneau à l'Estragon.** — Poêler le dindonneau sur un fonds de braisage additionné de queues d'estragon, blanchies.

Dresser ; décorer l'estomac de belles feuilles d'estragon, blanchies ; verser autour le fonds de cuisson complété avec du fonds brun, dégraissé, réduit et aromatisé avec quelques cuillerées d'infusion d'estragon.

**Dindonneau Financière.** — Braiser la pièce au dernier moment et procéder ensuite comme il est indiqué à la « Poularde Financière ».

**Dindonneau Godard.** — Préparer la pièce comme ci-dessus ; la dresser et l'entourer d'une garniture Godard disposée en bouquets. Piquer dessus trois hâtelets composés de truffe, écrevisse troussée, quenelle décorée. — Servir à part une sauce Godard.

**Dindonneau à la Jardinière.** — Recouvrir la pièce d'une couche de Matignon ; la barder ; l'envelopper de papier d'office beurré et la poêler doucement. — Dresser ; entourer avec la garniture disposée en bouquets bien détachés.

Ajouter la Matignon au fonds de poêlage avec un demi-litre de jus ; réduire d'une bonne moitié ; dégraisser ; passer ; verser quelques cuillerées de ce jus sur la pièce et servir le reste à part.

**Dindonneau farci aux Marrons.** — Pour un dindonneau du poids moyen de 3 kilos prendre 800 grammes de chair à saucisses fine, bien