

tourer de quelques cuillerées de sauce Demi-glace additionnée du reste du fumet. — Servir à part une saucière de même sauce.

NOTA. — En suivant le même procédé, cette « Timbale Nesselrode » peut se faire également avec Faisan, Perdreau Bécassine, ou Gelinotte; seulement, on doit mentionner sur le menu le gibier employé.

Timbale de Bécasse Saint-Martin. — Préparer une croûte de timbale décorée, plutôt large que haute.

Rôtir la bécasse en la tenant vert-cuite; lever les suprêmes et les dresser dans la timbale en les alternant avec : escalopes de foie gras frais, sautées au beurre au moment; truffes et champignons taillés en grosse julienne.

Piler les débris et la carcasse de la bécasse; ajouter quelques cuillerées d'essence de truffe; passer au tamis d'abord, en pressant fortement et à l'étamine ensuite.

Chauffer le coulis obtenu, sans le laisser bouillir; le compléter avec un filet de jus de citron, fine Champagne et beurre. — Le verser dans la timbale, sur les morceaux de bécasse et les escalopes de foie gras.

BÉCASSES FROIDES

Aspic de Bécasse. — Rôtir les bécasses en les tenant juteuses; les laisser refroidir; puis, lever les filets et les partager chacun en deux escalopes.

Piler et passer au tamis la chair des cuisses et les intestins; additionner cette purée d'un filet de cognac et d'un peu de gelée; en farcir les escalopes et laisser raffermir. — Chaud-froiter ensuite les escalopes et les monter en aspic selon le procédé ordinaire.

Bécasses en Belle-vue. — Les désosser en laissant cuisses et pattes; les farcir de moitié farce gratin et moitié farce de gibier crue, mélangées, en disposant au milieu quelques morceaux de foie gras en forme de lardons et quelques petits quartiers de truffe.

Envelopper chaque bécasse dans une mousseline après l'avoir reformée; les pocher pendant 30 minutes dans un bon fonds de gibier et laisser refroidir. — Les napper ensuite d'une sauce Chaud-froid brune au fumet de bécasse; décorer l'estomac de chacune avec des détails de truffe et de blanc d'œuf; lustrer fortement à la gelée.

Dresser les bécasses debout, le long d'un tampon fixé sur le milieu d'un plat et surmonté des têtes, avec les yeux imités.

Bengalines de Bécasses. — Rôtir les bécasses; les laisser refroidir; puis, lever les filets et les escaloper chacun en trois.

Avec les chairs des cuisses et les parures, préparer une Mousse.

Chemiser des moules à quenelles, ayant la forme d'œufs, d'une couche de cette Mousse; disposer au milieu : une cuillerée de fumet de bécasse très réduit et froid; une escalope de bécasse et une lame de truffe. Recouvrir de Mousse; lisser et faire prendre au frais.

La Mousse étant suffisamment raffermie, démouler les œufs; les chaud-froiter à brun et les décorer aux truffes.

Les ranger ensuite dans une timbale ou un plat creux carré; les recouvrir de fine gelée peu collée et laisser prendre celle-ci.

— Dresser sur bloc de glace, au moment de servir.