

CRÉPINETTES DE VOLAILLE

Proportions du Hachis : 500 grammes de chair de volaille ; 100 grammes de chair maigre de porc ; 400 grammes de lard gras frais ; 150 grammes de parures de foie gras passées au tamis ; 100 grammes de truffe hachée ; 12 grammes de sel, une pincée de poivre, un peu de muscade ; un petit verre de fine Champagne.

Hacher très finement ; diviser en parties du poids de 80 à 90 grammes ; façonner en ovales ; placer une belle lame de truffe sur le milieu de chaque ovale et les envelopper de crépine mince et bien souple.

Paner les crépinettes au beurre et les griller doucement, ou les cuire au four. — Dresser en couronne. — Envoyer en même temps une sauce claire, brune ou blanche, et servir à part une purée de légumes.

CRÊTES ET ROGNONS DE COQ

Comme il a été dit dans la « Théorie des Blanchissages », les Crêtes de coq doivent être débarrassées de l'épiderme qui les couvre et bien dégorgées avant d'être mises en cuisson dans un *Blanc* très léger. Le point essentiel de leur préparation est de les obtenir très blanches.

Les Rognons de coq sont simplement dégorgés à l'eau froide et mis dans le Blanc seulement quelques minutes avant que les crêtes soient complètement cuites.

L'usage principal des crêtes et rognons est en garniture. Cependant, ils deviennent un élément principal dans certains mets spéciaux dont les formules suivent.

Crêtes de coq Demidoff. — Pour cette formule, voir à la Série des *Hors-d'œuvre chauds*.

Crêtes de coq Villeroy. — Procéder selon le mode ordinaire des articles traités à la Villeroy. — Frire au moment ; dresser sur serviette et servir à part une sauce Périgieux.

Crêtes et Rognons de coq à la Grecque. — Préparer 250 grammes de riz Pilaw, additionné d'un demi-piment doux coupé en dés et d'une pointe de safran.

Mélanger à ce riz 24 rognons de coq bien frais, rissolés au beurre, et 12 belles crêtes blanchies et poêlées comme des ris d'agneau.

Dresser dans une casserole en argent ; disposer sur le riz une couronne de rondelles d'aubergines assaisonnées, passées dans la farine et frites à l'huile juste au moment.

Brochettes de rognons de coq Béarnaise. — Choisir de beaux rognons, pochés ; les assaisonner et les embrocher par 7 ou 8 sur de petits hatelets en argent ; arroser de beurre fondu ; saupoudrer de chapelure blanche très fine et griller doucement.

— Servir à part une sauce Béarnaise.

Désirs de Mascotte. — Mettre 24 rognons de coq très frais dans 100 grammes de Beurre à la noisette ; les assaisonner de sel, poivre, pointe de Cayenne et les cuire pendant 5 à 6 minutes.