

Disposer sur cette Mousse les filets chaud-froités; les recouvrir de gelée fondante et limpide; incruster la timbale dans un bloc de glace pour servir.

### PINTADE

La Pintade est loin d'avoir la valeur gastronomique du faisan que, pourtant, elle remplace parfois dans l'ordre des rôtis, quand la fermeture de la chasse prive la Table de l'excellent gallinacé.

Presque toutes les formules indiquées pour le Faisan sont applicables à la Pintade, mais celles qui lui conviennent le mieux sont les suivantes :

A LA BOHÉMIENNE — A LA CRÈME — A LA CHOUCROUTE — EN SALMIS.  
(Voir *Faisan*.)

---

**Pintade en Chartreuse.** — Après l'avoir piquée au lard et colorée au beurre, la braiser avec les choux, lard et saucisson.

Préparer ensuite la Chartreuse, comme il est indiqué pour celle de Pigeon, après avoir découpé la pièce en morceaux réguliers.

### OIE

Au point de vue culinaire, le principal mérite de l'oie est de fournir le foie gras le plus fin, le plus ferme et le plus parfait. En dehors de ce produit, l'oie n'est guère utilisée que dans les cuisines ménagères et bourgeoises, et encore, doit-elle l'être alors qu'elle est jeune, à l'état d'oison, ou juste parvenue au terme de son développement.

---

**Oie à l'Alsacienne.** — La farcir de chair à saucisses fine; la colorer au beurre et la poêler ensuite.

La dresser et l'entourer de : choucroute braisée à la graisse d'oie; lard maigre, cuit avec la choucroute et détaillé en rectangles.

**Oie à l'Anglaise.** — Préparer la farce suivante : Cuire au four un kilo d'oignons, sans en retirer la pelure; les laisser refroidir.

Etant bien froids, les peler, les hacher et leur ajouter : le même poids de mie de pain trempée et pressée; 50 grammes de sauge fraîche ou sèche, hachée; 10 grammes de sel, une pincée de poivre et muscade.

Introduire cette préparation dans l'oie; la brider; la rôtir au four ou à la broche. — Dresser et entourer avec le jus, qui doit être conservé gras.

Servir à part une saucière de marmelade de pommes à peine sucrée.

**Oie à la Bordelaise.** — La farcir avec le composé suivant : un kilo de cèpes émincés et sautés à la Bordelaise; 125 grammes de mie de pain trempée et pressée; 125 grammes de petites olives dénoyautées; 100 grammes de Beurre d'anchois; le foie de l'oie, haché; une demi-cuillerée de persil haché; une pointe d'ail broyé; un œuf; sel et poivre. — Barder la pièce et la rôtir à la broche ou au four.

Dresser et envoyer le jus à part.

**Oie Chipolata.** — De même que le Dindonneau de ce nom, l'oie peut être découpée, ou être traitée entière. (Voir *Dindonneau à la Chipolata*.) Procéder selon l'une des deux façons indiquées.