

Côtelettes de Lièvre aux Champignons. — Colorer les côtelettes au beurre; les dresser en turban et disposer au milieu une garniture de Champignons. — Napper avec une sauce Champignons.

Côtelettes de Lièvre Diane. — Colorer les côtelettes au beurre; les dresser en turban avec une purée de marrons au milieu. — Servir à part une sauce Diane.

Côtelettes de Lièvre Morland. — Mouler les côtelettes à la main, sans les garnir intérieurement. Pour cet apprêt, la farce de lièvre doit être tenue un peu ferme et divisée en parties du poids de 60 grammes.

Tremper les côtelettes dans du beurre fondu; les rouler ensuite dans de la truffe finement hachée; appuyer légèrement celle-ci avec la lame du couteau et les cuire doucement au beurre clarifié.

Dresser en turban; servir à part une purée de champignons, et une sauce Poivrade légère.

Côtelettes de Lièvre Pojarski. — Procéder selon la méthode et les proportions indiquées pour la « Côte de veau Pojarski », en employant de la chair de cuisses de lièvre bien dénervée. — La garniture de ces côtelettes est facultative et doit, naturellement, être en rapport avec la préparation.

Cuisses de Lièvre. — Les dénérer à fond; les piquer finement et les rôtir.

Elles s'accompagnent de l'une ou l'autre des sauces et garnitures indiquées pour les Côtelettes et les Râbles.

Filets de Lièvre. — Les lever dans toute la longueur, depuis la pointe de hanche jusqu'à la naissance du cou.

Après les avoir dénervés, les piquer de lard ou de truffe, ou les contiser, selon les cas. Ces filets sont généralement pliés en croissants; chaque filet peut être servi pour deux et même trois personnes, si le lièvre est un peu gros.

Filets de Levraud Dampierre. — Contiser aux truffes 5 filets de levrauts; les former en croissants et les ranger sur un plat beurré.

Piquer les filets mignons d'une rosace de fins lardons de langue bien rouge; les plier de même forme et les ranger également sur un plat beurré.

Avec le reste des chairs des levrauts, préparer une farce Mousseline; l'additionner de truffe haché, d'un peu d'essence de truffe, et la pocher dans un moule à manqué.

Quelques minutes avant de servir, arroser les filets et filets mignons de beurre fondu et de quelques gouttes de cognac; les couvrir et les pocher à l'entrée du four.

Aussitôt prêts, les dresser sur la Mousse, démoulée sur le plat de service, en alternant les gros filets contisés et les filets mignons piqués; entourer la base de la Mousse avec : champignons alternés de petits oignons glacés; marrons cuits au Consommé et glacés.

— Servir à part une sauce Poivrade, additionnée de la cuisson des filets.

Filets de Levraud Mornay (*Recette des Frères Provençaux*). — Parei 2 filets de levraud; les détailler en escalopes d'environ 2 centimètres et demi de longueur sur un centimètre d'épaisseur.

Tenir prêts : 1° autant de croûtons en pain de mie qu'il y a d'escalopes.