

**Pâté chaud Financière.** — Foncer en pâte fine un moule à pâté rond cannelé. Garnir le fond et les parois d'une couche de godiveau truffé, épaisse de 2 centimètres ; ajouter une garniture Financière froide, un peu forcée en crêtes et rognons, liée à la sauce Madère serrée.

Recouvrir la garniture d'une couche de godiveau ; fermer le pâté avec une abaisse de pâte et cuire pendant 50 minutes environ, au four un peu chaud.

**Pâté chaud de Poulet Vallauris.** — Découper deux poulets moyens ; faire raidir les morceaux dans de l'huile d'olive et ajouter : 50 grammes d'oignon haché, un verre de vin blanc, 4 cuillerées de cognac, un fragment de laurier et une prise de thym pulvérisé. Réduire presque entièrement, compléter avec un demi-litre de jus de veau ; laisser mijoter pendant 5 minutes et ajouter quatre douzaines d'olives noires.

Prendre un plat (rond ou ovale) en terre de Vallauris ; tapisser le fond d'escalopes de veau très minces ; ranger dessus les morceaux de poulet ; verser dans le plat sauce et garniture, recouvrir avec des escalopes également très minces, assaisonnées de sel et poivre. Enfermer le tout sous une abaisse de pâte à pâté, laquelle sera bien soudée sur les bords du plat.

Cuire au four de chaleur moyenne pendant une heure environ.

**Nota.** — Ce pâté se sert chaud ou froid à volonté.

## TIMBALES

**Timbales à l'Ambassadrice.** — Foncer un moule à charlotte beurré avec des anneaux de langue garnis d'un rond de truffe au milieu, et des anneaux de truffe garnis d'un rond de langue, en les alternant par rangées.

Tapisser l'intérieur d'une couche de farce de volaille ; remplir la timbale aux trois quarts avec la garniture suivante, en alternant les nouilles et les autres éléments de la garniture : 200 grammes de nouilles au jus ; 200 grammes de foies de volaille escalopés ; 150 grammes de champignons crus émincés ; 100 grammes de ris d'agneau ; 100 grammes de truffes fraîches en lames.

Les foies de volaille, champignons et ris d'agneau doivent être sautés au beurre, et réunis avec les truffes dans une sauce Madère tomatée, additionnée du déglacage de la casserole.

Compléter la timbale par une couche de farce et la pocher au bain-marie.

La laisser reposer pendant quelques minutes quand elle est sortie du bain ; la démouler au moment et l'entourer d'un cordon de sauce Madère.

— Servir à part une saucière de même sauce.

**Timbale Bontoux.** — Préparer une croûte de timbale, décorée à la pâte à nouille et cuite à blanc.

La garniture comporte : 1° Macaroni poché, lié au beurre et au Parmesan, additionné assez fortement de purée de tomate ; 2° garniture de boudin de volaille truffé détaillé en rondelles épaisses ; crêtes, rognons, lames de truffe ; liée à la sauce Demi-glace tomatée.

Garnir la timbale en alternant le macaroni avec la garniture.

**Timbale Bourbonnaise.** — Tapisser le fond et les parois d'un