

Salmis de Faisan. — Le Salmis est peut-être la plus fine et la plus parfaite des préparations de gibier, que nous ait léguées l'ancienne cuisine. S'il est moins en faveur de nos jours, c'est que sa formule a été dénaturée, en l'appliquant sans discernement à des gibiers déjà cuits et réchauffés pour cet emploi, et les raisons d'économie n'y furent point étrangères.

Mais le Salmis, tel qu'il est indiqué ci-dessous, peut toujours être inscrit sur les menus les plus riches, et sa formule s'applique surtout aux gibiers des 1^{er} et 4^e types.

Rôtir le faisan en le tenant vert-cuit, mais sans excès. Le découper vivement en 6 morceaux, soit : les cuisses; les ailes, dont l'aileron est supprimé; la poitrine, fendue en deux dans la longueur.

Enlever la peau d'après ces morceaux; les parer correctement; les tenir à chaleur douce, dans une sauteuse couverte, avec un filet de cognac flambé et un peu de glace de viande claire, fondue.

Piler la carcasse et les parures; les ajouter à 2 décilitres et demi de vin blanc que l'on aura fait réduire presque entièrement, avec 3 échalotes hachées et quelques grains de mignonnette. Ajouter un décilitre et demi de sauce Espagnole de gibier et un décilitre et demi de fumet de gibier; laisser cuire pendant 10 minutes; puis, passer au tamis d'abord, en foulant bien les carcasses, et au chinois ensuite. Réduire cette sauce d'un tiers environ, en la dépouillant; la passer encore une fois au chinois; beurrer légèrement; la verser sur les morceaux de faisan, additionnés de 10 petits champignons cuits et d'une vingtaine de lames de truffe. — Dresser en timbale et servir chaudement.

Observations.

1^o Comme on le voit, il n'est plus question dans ce Salmis, que nous donnons comme type, de dressage sur croûton frit, ni de croûtons en cœur masqués de farce gratin; et nous conseillons de supprimer tout au moins le croûton de dressage dont l'utilité est plus que contestable.

Une préparation rapide; un dressage très simple qui rend le service facile et permet de déguster le Salmis bien chaud, sont les seules conditions indispensables. Au surplus, la valeur du mets est assez grande pour qu'il puisse se passer d'un dressage luxueux.

2^o Bien que le principe d'apprêt des Salmis de gibier implique l'emploi du vin blanc, le Salmis de faisan peut très bien se faire au vin rouge.

Faisan Souwaroff. — Cuire pendant 5 minutes 6 truffes moyennes, avec un verre de Madère et quelques cuillerées de glace de viande légère; mettre ensuite ces truffes dans la terrine où le faisan finira de cuire.

Couper en gros dés 200 grammes de foie gras cru; faire raidir ce foie dans la cuisson des truffes et en farcir le faisan. Brider l'oiseau; le barder et le poêler aux deux tiers. Le mettre alors dans la terrine où sont les truffes; ajouter le fonds de poêlage, un petit verre de Madère et autant de fonds de gibier. Couvrir hermétiquement la terrine; compléter la cuisson au four pendant un quart d'heure et servir tel quel.

Faisan Titania. — Poêler le faisan en le tenant très juteux et à peine coloré; le mettre dans une terrine. — L'entourer de : 125 grammes de grains de raisins noirs, pelés; 8 ou 10 quartiers d'oranges sans pépins et parés à vif.