

Ajouter au fonds de poêlage une cuillerée de fumet de gibier et autant de suc de grenade qu'il y a de fonds. Verser sur le faisan et servir aussitôt.

Sauté de Faisan. — A moins d'être attentivement surveillé, le faisan sauté est toujours sec, et on ne doit le faire figurer sur les menus qu'avec réserve. Cependant, s'il y a obligation, on prend un jeune faisan bien en chair, lequel est découpé comme le poulet pour sauter, et on en retire les pilons qui ne doivent pas être servis.

Assaisonner les morceaux; les sauter au beurre en les tenant juste cuits; dresser en timbale et couvrir celle-ci.

Déglicer ensuite le sautoir et préparer la sauce selon les indications de la formule usitée.

Cette sauce doit toujours être courte; elle est versée sur les morceaux du faisan juste au moment de servir.

Sauté de Faisan aux Champignons. — Traité le Sauté comme il est indiqué ci-dessus. Aux trois quarts de la cuisson, ajouter 10 petits champignons non ouverts, entiers et sautés au beurre à cru; compléter la cuisson et dresser en timbale.

Déglicer à l'essence de champignons; ajouter un filet de jus de citron et un peu de fumet de gibier; réduire; monter avec 50 grammes de beurre et verser sur les morceaux de faisan.

Sauté de Faisan au Suc d'Ananas. — Sauter le faisan au beurre et dresser les morceaux en timbale.

Déglicer avec un verre de fine Champagne flambée, un filet de jus de citron et, au dernier moment, ajouter 2 ou 3 cuillerées de suc d'ananas frais. — Verser sur le faisan et servir de suite.

Sauté de Faisan au Suc de Mandarine. — Procéder comme pour le « Sauté au suc d'ananas », en employant le suc d'une mandarine et le jus d'un quart de citron.

Sauté de Faisan au Suc d'orange amère. — Traiter le Sauté de même, en employant seulement le suc de bigarrade dans les proportions indiquées pour le suc d'ananas.

NOTA. — Ces préparations au suc de certains fruits, quoique un peu fantaisistes, n'en sont pas moins appréciées par bien des clients.

Sauté de Faisan aux Truffes. — Procéder comme pour le « Sauté aux champignons », en substituant à ceux-ci 100 grammes de truffe crue, coupée en lames épaisses.

Soufflé de Faisan. — Préparer une farce Mousseline de faisan très légère; la dresser dans une casserole beurrée et cuire à four doux.

— Servir en même temps une fine sauce Demi-glace à l'essence de faisan.

Suprêmes de Faisan. — Ces suprêmes se traitent comme ceux de poulet. Toutes les formules indiquées pour ceux-ci leur sont applicables, excepté, toutefois, celles qui comportent l'emploi de sauce Béchamel au fromage râpé (Sauce Mornay).

Suprêmes de Faisan Berchoux. — Garnir l'intérieur des suprêmes, ouverts sur l'épaisseur, d'une farce préparée avec les filets mignons, le foie du faisan, une quantité à peu près égale de farce gratin et de parures de truffes. — Les ranger dans un sautoir beurré.