

Aiguillettes de Caneton Saint-Albin. — Poêler un caneton rouennais et détailler les aiguillettes comme ci-dessus.

Masquer celles-ci de farce gratin, additionnée en quantité égale de purée de foie gras, de gelée fondue et d'un petit verre de cognac flambé.

Laisser raffermir la farce; puis, chaud-froiter à brun les aiguillettes farcies; les décorer en mosaïque, avec blanc d'œuf dur, zeste d'orange blanchi et langue bien rouge.

Décorer de lames de truffes le fond d'un moule à dôme chemisé de gelée bien limpide; dresser les aiguillettes dedans, debout le long des parois et la pointe en bas.

Garnir le milieu d'une Mousse faite avec les cuisses et débris du caneton et laisser prendre. — Démouler au moment sur un tampon rond posé sur le plat de service; entourer de croûtons de gelée; piquer sur le dôme un hâtelet de truffes de grosseur graduée et glacées.

Caneton glacé aux Cerises, dit Montmorency. — Rôtir le caneton en le tenant saignant.

Lorsqu'il est bien froid, enlever l'estomac et retirer les os, de façon à former une caisse avec la carcasse. Diviser les filets chacun en 8 aiguillettes; les chaud-froiter à brun et les décorer aux truffes.

Emplir la carcasse d'une Mousse faite avec les débris de chair, foie gras et le foie du caneton, en la faisant bomber selon la forme naturelle de l'estomac du canard.

Lustrer à la gelée et mettre au rafraichissoir pour raffermir la mousse.

Lorsque celle-ci est un peu ferme, ranger dessus les escalopes chaud-froitées. — Dresser la pièce dans un plat creux carré; l'entourer de cerises griottes dénoyautées, pochées au vin de Bordeaux, froides, et les couvrir de gelée au fumet de caneton.

Caneton à la Cuiller. — Braiser le caneton dans un fonds au Madère et le tenir très cuit.

Le mettre dans une terrine pouvant le contenir juste; le couvrir avec le fonds de braisage passé à la serviette et suffisamment additionné de gelée pour qu'il en soit bien couvert. — Laisser refroidir.

Au moment de servir, dégraisser le dessus de la terrine comme il est indiqué pour la « Terrine de Poularde »; dresser sur serviette.

Caneton Lambertye. — Procéder exactement comme il est indiqué pour la « Poularde Lambertye », en remplaçant la Mousse de volaille par une Mousse de caneton et en chaud-froitant les aiguillettes à brun.

Caneton glacé aux Mandarines, dit aussi à la Japonaise. — Poêler un caneton rouennais et le laisser refroidir dans son fonds.

Lorsqu'il est bien froid, le parer d'aplomb; le lustrer à la gelée et le dresser sur un tampon bas placé sur un plat long.

L'entourer de mandarines vidées, remplies de Mousse froide, faite avec des foies de caneton et du foie gras. Alternier les mandarines de gelée, additionnée du fonds de poêlage et du jus des quartiers retirés des mandarines, moulée dans de petits moules à dariole.

Mousse de Caneton Rouennais. — A cette seule différence que la chair de caneton est ici l'élément principal, l'apprêt et les proportions de cette Mousse sont les mêmes que pour la Mousse de volaille, et il en