

Glisser quelques lames de truffe bien noire entre la peau et les filets ; brider en Entrée ; envelopper le perdreau dans une mousseline ; le pocher pendant 35 à 40 minutes dans un fumet de gibier.

Au moment de servir, retirer la mousseline ; débrider le perdreau et le dresser. — Réduire le fonds de pochage additionné de 3 cuillerées de sauce Demi-glace ; le passer et lui ajouter un petit verre de fine Champagne flambée.

— Servir à part ce fonds réduit et une garniture : soit cèpes ou purée de marrons.

Epigrammes de Perdreau. — Lever les filets en y laissant adhérer l'os du moignon et les passer au beurre.

Avec la chair des cuisses et les filets mignons, préparer une farce Mousseline ; la pocher dans de petits moules à côtelettes, beurrés. Tremper ces côtelettes dans de l'œuf battu ; les rouler dans de la mie de pain fine ; les colorer au beurre clarifié et griller les filets en même temps.

— Dresser en turban, en alternant filets et côtelettes imitées.

— Servir à part : 1° une sauce Demi-glace de gibier tirée des carcasses ; 2° une purée de marrons légère.

Perdreau en Estouffade. — Colorer le perdreau au four ; le placer ensuite dans une terrine qui le puisse contenir juste, avec, dessous et dessus, une cuillerée de Matignon, additionnée d'une baie de genévrier écrasée. Ajouter : 30 grammes de beurre ; un petit verre de cognac flambé et le double de fumet de gibier.

Fermer la terrine ; luter le couvercle et cuire à four chaud pendant 25 minutes. — Servir tel quel.

Perdreau à la Fermière. — Brider le perdreau en Entrée ; le colorer au beurre et le mettre dans une terrine chaude avec une « Garniture à la Fermière » préparée à l'avance. Ajouter une cuillerée de fumet de gibier ; couvrir ; compléter au four la cuisson du perdreau et des légumes. — Servir tel quel.

Perdreau Kotschoubey. — Procéder comme il est indiqué pour le Faisan, en diminuant de moitié les proportions de choux de Bruxelles et de lard.

Perdreau Lady Clifford. — Cuire le perdreau au beurre, à la casserole. — Aux trois quarts de la cuisson, l'entourer de 50 grammes de lames de truffe crue ; ajouter un petit verre de cognac flambé et une cuillerée de glace de viande claire.

— Servir à part une sauce Soubise.

Perdreau Lautrec. — Prendre un jeune perdreau ; l'ouvrir par le dos ; l'aplatir légèrement ; le traverser avec une brochette ; l'assaisonner ; l'arroser de beurre fondu et le griller doucement.

Dresser ; entourer de petites têtes de champignons grillées, garnies de Beurre Maître-d'hôtel ; border d'un cordon de glace de viande et exprimer un filet de jus de citron sur le perdreau.

Perdreau Marly. — Brider le perdreau en Entrée ; le colorer au beurre ; le mettre ensuite dans une terrine et l'entourer de mousserons bien frais sautés au beurre. — Fermer hermétiquement l'ustensile et cuire au four.

— Servir tel quel.