

les retirer. Dans le même beurre, faire colorer doucement une carotte et un oignon par 10 ailerons; ajouter queues de persil, thym et laurier; ranger les ailerons sur ces aromates; assaisonner de sel et de poivre; cuire lentement, à four très doux et en arrosant souvent.

On ne mouille pas, ou seulement de quelques gouttes d'eau pour empêcher le beurre de cuisson de se clarifier, si le four était trop chaud : c'est en un mot une cuisson à sec.

Les ailerons étant cuits, les dresser en rayons sur le plat de service; couvrir et tenir au chaud. Ajouter dans le sautoir quelques cuillerées de fonds clair, ou simplement de l'eau et laisser bouillir doucement pendant 10 minutes.

Lorsque ce fonds est réduit à la quantité suffisante pour baigner les ailerons à moitié, le passer au chinois; dégraisser légèrement s'il y a lieu et le verser sur ceux-ci.

— Servir en même temps une timbale de fine purée de marrons.

**Ailerons farcis à la Boulangère** (*Terrine d'*). — Après avoir supprimé le petit bout à 12 ailerons de dinde, les désosser, les farcir de chair à saucisses fine et les colorer au beurre.

Les mettre ensuite dans une terrine chaude avec : 2 gros oignons émincés, 600 grammes de pommes de terre crues, tournées en bouchons et émincées, sautées au beurre séparément.

Arroser de beurre fondu; fermer la terrine; souder le couvercle avec un cordon de repère; cuire pendant trois quarts d'heure au four de chaleur moyenne. — Servir tel quel.

**Ailerons farcis Chipolata.** — Désosser les ailerons comme ci-dessus; les farcir de même et les braiser.

Un quart d'heure avant la fin de la cuisson, leur ajouter une garniture à la Chipolata; compléter la cuisson doucement.

Dresser les ailerons en couronne et disposer la garniture au milieu.

**Ailerons farcis Grillés** — Désosser les ailerons, les farcir et les braiser. — Entourer ensuite chaque aileron de 60 à 70 grammes de chair à saucisses fine, truffée; envelopper le tout de crépine, paner au beurre fondu et griller doucement. — Dresser en couronne; verser une sauce Périgieux au milieu, ou servir à part une purée quelconque.

**Rizotto d'Ailerons.** — Désosser et farcir les ailerons avec de la chair à saucisses fine additionnée de 80 grammes de truffe blanche hachée, par livre de farce; les braiser au vin blanc.

Au moment de servir, les escaloper; les rouler dans le fonds de braisage, dégraissé, passé et réduit; les dresser au milieu d'une bordure de rizotto, moulée sur le plat de service.

## BALLOTINES ET JAMBONNEAUX

On a recours à ces genres de préparations pour utiliser les cuisses de volailles dont on a employé les Suprêmes d'une façon quelconque.

Les cuisses sont désossées et farcies d'une façon ou de l'autre. Ensuite, la peau qui, en prévision de cet emploi, doit être laissée très longue, est recousue, en donnant aux cuisses l'une ou l'autre forme; c'est-à-dire la forme d'une ballotine ou celle d'un jambonneau.