

Foie gras truffé au Madère. — Pratiquer une douzaine d'incisions sur un beau foie, bien ferme ; introduire dans chacune un morceau de truffe coupé en biais, en l'enfonçant dans le foie.

Envelopper celui-ci de bardes très minces ; le déposer dans une casseroles foncée de rouelles de carotte et d'oignon, d'échalotes émincées, de pelures de champignons, bouquet garni et pouvant le contenir juste.

Mouiller de deux tiers de fonds de veau et d'un tiers de Madère, en quantité voulue pour que le foie en soit presque couvert. — Pocher au four pendant 40 minutes.

Egoutter alors le foie ; retirer les bardes et le tenir au chaud, cloché. Passer et dégraissier la cuisson ; la réduire des deux tiers ; y ajouter 2 décilitres de sauce Demi-glacé ; réduire encore jusqu'à ce que la sauce soit très serrée. Ramener cette sauce à sa consistance normale, en l'additionnant de Madère, hors du feu.

Remettre le foie dans cette sauce ; le tenir ensuite sur le côté du feu pendant 7 à 8 minutes, sans laisser bouillir. — Dresser ; napper le foie avec une partie de la sauce et servir le reste à part.

PRÉPARATIONS FROIDES DU FOIE GRAS

Aspic de Foie gras. — Chemiser de gelée un moule à douille, uni ou historié ; le décorer avec blanc d'œuf poché et truffe.

Le garnir de rectangles de foie gras cuit, bien parés, disposés en rangées à plat ou légèrement chevalées, en les alternant de couches de gelée. On peut aussi remplacer les rectangles par de jolies coquilles de foie gras levées à la cuiller.

Foie gras du Gastronome. — Détaillez en petits rectangles un Parfait de foie gras. Napper la moitié de ces rectangles de sauce Chaud-froid à la crème ; décorer les autres avec des détails de truffe et les fixer avec quelques gouttes de gelée fondu.

Chemiser de gelée un moule ayant la forme d'un gros œuf ; le foncer avec les rectangles de parfait en les alternant ; finir de remplir le moule avec une Mousse de foie gras et tenir au rafraîchissoir pendant 2 heures.

Démouler sur un tampon légèrement creusé et façonné en forme de nid, avec du beurre ramolli poussé au cornet.

Entourer de beaux croûtons de gelée.

VARIANTE. — Parer en forme d'œuf un Parfait de foie gras ; le masquer de sauce Chaud-froid au Paprika ; le décorer à volonté et lustrer à la gelée.

Préparer un croûton de grosseur en rapport avec l'œuf simulé ; le façonner en forme de coussin et le masquer d'une sauce Chaud-froid de couleur différente. Imiter les cordons du coussin avec du beurre ramolli poussé à la poche munie d'une petite douille cannelée et le poser sur le plat de service.

Disposer dessus l'œuf glacé ; l'entourer de belles truffes cuites au Madère et lustrées à la gelée.

Foie gras au Paprika. — Parer un beau foie gras frais ; le saler ; le saupoudrer d'une cuillerée à café de Paprika ; le mettre dans une casserole avec un gros oignon d'Espagne émincé, semé dessus, et une petite feuille de laurier. — Cuire au four pendant une demi-heure.

Déposer ensuite le foie dans une terrine ovale, en ayant soin de bien