

émincés, lames de truffe, liés d'une sauce Suprême. — Recouvrir d'une mince couche de farce de volaille à la crème, et pocher comme ci-dessus.

**Timbales Agnès Sorel (PETITES).** — Beurrer des moules à darioles; décorer le fond d'un anneau de langue bien rouge avec un rond de truffe au milieu; foncer le fond et les parois des moules d'une couche de fine farce de volaille, en donnant à cette couche de farce une épaisseur bien égale de 5 millimètres.

Garnir le milieu d'un salpicon de : langue écarlate, blanc de volaille et truffes, lié au velouté.

Recouvrir le salpicon d'une couche de farce, et mettre les timbales à pocher 15 à 18 minutes à l'avance. Démouler et dresser en couronne.

*Accompagnement :* Sauce Demi-glace.

**Timbales Dessoliers (PETITES).** — Beurrer grassement des moules à darioles hauts de bords; saupoudrer le fond et les parois de truffe hachée, bien noire; passer les moules sur glace un instant, puis les chemiser de farce de merlan au Beurre d'écrevisse, tenue de belle couleur rosée.

Garnir le milieu d'un salpicon de queues d'écrevisses et de chair de homard, lié à la sauce Normande; recouvrir de farce et mettre à pocher 12 minutes à l'avance.

*Accompagnement :* Velouté clair au Beurre d'écrevisse.

**Timbales Maréchal (PETITES).** — Décorer d'une lame de truffe dentelée le fond de moules à darioles beurrés; les chemiser de farce de volaille fortement additionnée de langue écarlate hachée.

Garnir le milieu d'une purée de volaille soubisée un peu serrée; recouvrir de farce et mettre à pocher 12 minutes à l'avance.

*Accompagnement :* Sauce Périgueux.

**Timbales Médicis (PETITES).** — Timbales en pâte à Savarin sans sucre, faites dans des moules à baba ordinaires, vidées en laissant 7 millimètres d'épaisseur de parois, et garnies au moment d'un gros salpicon de foie gras, langue écarlate, truffe, lié d'une sauce Parisienne tomatée. Décorer le dessus de chaque timbale d'une lame de truffe dentelée et dresser sur serviette.

**Timbales Montargis (PETITES).** — Beurrer et foncer en minces tranches de langue et de truffe alternées, des moules à six pans. Chemiser de farce de volaille; garnir l'intérieur d'une purée de champignons additionnée de langue bien rouge et de truffes en dés. — Recouvrir de farce et mettre à pocher 12 minutes à l'avance.

*Accompagnement de ces timbales :* Velouté additionné d'un fin salpicon de langue.

**Timbales Païva (PETITES).** — Garnir le fond de moules à darioles hauts de bords et beurrés, d'un rond de pannequet sans sucre.

Foncer les parois avec des bandes de pannequet taillées de dimensions convenables et chemiser d'une légère couche de farce de volaille à la crème.

Garnir l'intérieur de purée de volaille additionnée de langue bien rouge coupée en brunoise; recouvrir de farce et mettre à pocher 12 minutes avant de servir.

*Accompagnement :* Sauce Albuféra.