

Farce pour le Cochon de lait. — Avec le foie du cochon, apprêter une farce gratin, en ayant soin de faire simplement raidir le foie.

Ajouter à cette farce : le même poids de chair à saucisses ; 200 grammes de mie de pain trempée et exprimée ; 2 œufs ; un décilitre de fine Champagne ; 3 grammes de serpolet, ou de thym à défaut.

Emplir le cochon avec cette farce ; recoudre les peaux du ventre et le mettre en forme sur la plaque à rôtir, ou sur la broche.

Farce à l'Anglaise pour Cochon de lait. — Cuire au four, avec leur pelure, un kilo 200 de très gros oignons et laisser refroidir.

Les peler et les hacher très fin, puis, les mélanger avec 500 grammes de mie de pain trempée et exprimée ; 500 grammes de graisse de rognon de bœuf hachée ; 30 grammes de sel ; une pincée de poivre ; un peu de muscade ; 125 grammes de sauge blanchie et hachée finement ; 2 œufs.

— Bien mélanger le tout.

NOTA. — Cette farce peut également servir pour Canards, Oies, etc.

Cochon de lait farci et rôti à l'Anglaise. — La pièce étant remplie de la farce dont la formule est ci-dessus, les peaux du ventre sont recousues ; puis la pièce est couchée sur broche, arrosée d'huile et rôtie selon la méthode ordinaire.

On sert à part : soit une purée de pommes de terre ; soit une marmelade de pommes peu sucrée, additionnée de son poids de raisins de Corinthe, triés, lavés et gonflés à l'eau tiède.

Cochon de lait Saint-Fortunat. — Choisir un petit cochon de lait bien blanc. Saler légèrement l'intérieur et l'arroser de quelques cuillerées d'eau-de-vie.

D'autre part : Préparer en pilaw 150 grammes d'orge ordinaire (Voir Préparations auxiliaires, Chap. *Garnitures*). A cet orge, mélanger : Le foie du cochon, coupé en gros dés et sauté au beurre ; 2 cuillerées de fines herbes hachées ; 200 grammes de saucisses Chipolata cuites ; 50 marrons braisés. Farcir le cochon avec cette préparation, le recoudre et le brider dans la position de la bête au repos. — Le mettre en braisière et le cuire au four en l'arrosant fréquemment avec du beurre fondu pour l'obtenir doré et croustillant.

Servir à part : 1° le déglacage fait au fonds de veau ; 2° une sauce Groseille au raifort ; 3° une marmelade de pommes aigrettes.

