

**Pâté chaud de Grives à la Liégeoise.** — Foncer en pâte fine un moule à pâté ovale, cannelé, beurré. Additionner la farce gratin de 4 baies de genévrier par livre de farce; ensuite procéder exactement comme pour le « Pâté chaud de Mauviettes à la Beauceronne ». (Voir *Alouettes*.)

— Servir à part une sauce Salmis tirée des carcasses.

**Grives ou Merles sous la Cendre.** — Procéder selon l'une des deux méthodes indiquées pour les « Cailles sous la cendre ».

### GRIVES FROIDES

**Chaud-froid de Grives en Belle-vue.** — Désosser les grives; les garnir de farce gratin additionnée de 4 baies de genévrier, hachées, par livre de farce. Les remettre en forme; les pocher pendant 25 minutes dans un bon fonds et les laisser refroidir. — Les tremper ensuite dans une sauce Chaud-froid brune, au fumet de grive; les décorer avec de fins détails de truffe et de blanc d'œuf et lustrer à la gelée.

Les dresser le long d'un tampon conique; remplir les vides qui existent entre les grives avec de la gelée hachée; rapporter sur chacune une tête avec les yeux imités et border le plat de croûtons de gelée.

*Variante de dressage.* — Ranger les grives chaud-froitées et décorées dans un plat creux carré, dans le fond duquel on aura fait prendre une couche de gelée; les recouvrir de gelée fondue, limpide et peu collée.

Pour servir, incruster le plat dans un bloc de glace vive.

**Chaud-froid de Grives en Caisses.** — Procéder comme il est indiqué pour les Cailles.

**Filets de Grives Cherville.** — Sauter les grives au beurre; déglacer au cognac; les laisser refroidir et lever les filets.

Napper ces filets de sauce Chaud-froid au fumet de grive et les décorer chacun d'une lame de truffe cannelée.

Avec le reste des chairs de grives, préparer une Mousse; l'étaler en couche régulière au fond d'un plat carré. Lorsqu'elle est raffermie, ranger dessus les filets chaud-froités; recouvrir de gelée limpide, peu collée, et tenir au frais jusqu'au moment de servir.

*Préparation de la Mousse.* — Les filets de grives étant levés, piler finement cuisses et carcasses et les mettre dans une casserole avec, pour 12 grives : 3 décilitres de fine sauce Demi-glace et 2 feuilles de gélatine. Faire bouillir doucement pendant 10 à 12 minutes; passer au tamis fin et mélanger à cette purée un tiers de crème légèrement fouettée.

**Médallions de Grives à la Moderne.** — Préparer 12 grives comme ci-dessus; chaud-froiter de même la moitié des filets.

Avec le reste des grives et les débris, apprêter une Mousse.

Chemiser de gelée 12 moules à tartelette, ovales; placer un filet de grive dans chacun, le côté chaud-froité touchant la gelée du fond et finir de remplir avec de la Mousse.

Faire prendre le reste de cette Mousse dans un moule à dôme étroit, chemisé à la gelée et décoré aux truffes. Au moment de servir, démouler sur un petit tampon; disposer les médaillons autour et border le plat de croûtons de gelée.